

PAVÊ DOS PADRES

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1/2 medida (da lata) de leite
- 2 ovos
- 1 xícara de chá de chocolate em pó
- 4 colheres de sopa de açúcar
- 1 lata de creme de leite
- 1 xícara de chá de leite
- 1 pacote de biscoito champagne
- 100 gramas de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo o leite condensado, a maior medida de leite, as gemas peneiradas e 3 colheres de (sopa) de chocolate em pó, mexa sempre até que adquira consistência cremosa.

Bata as claras em neves.

Junte o açúcar, batendo sempre até formar um merengue.

Adicione levemente o creme de leite reserve.

Umedeça os biscoitos no leite.

Monte camadas de biscoitos e creme de claras.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas.

Na hora de servir, peneire o restante do chocolate em pó sobre a superfície.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/41477-pave-dos-padres.html>