

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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