PAVÊ DE BOMBOM DA KELLY

INGREDIENTES

3 ovos

1 lata de leite condensado

A mesma medida da lata de leite

1 colher (sopa) de maisena

10 a 15 bombons serenata de Amor

1 xícara (chá) de chocolate em pó ou achocolatado

1/2 xícara (chá) licor de cacau (opcional)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque na panela as gemas, a lata de leite condensado, o leite e a maisena.

Misture tudo e leve ao fogo brando até ferver, em média 5 minutos, mexendo para não grudar.

Distribua no fundo de um refratário os bombons picados, despeje o creme sobre os bombons.

Leve em uma panela, em banho maria, o chocolate em pó, 1/2 leite e o licor (opcional). Misture tudo até amornar por cerca de 10 minutos.

Despeje por cima do creme.

Bata as claras em neve e junte o creme de leite. Coloque no refratário.

Por fim, pique os bombons restantes e espalhe por cima.

Leve à geladeira por pelo menos 6 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41654-pave-de-bombom-da-kelly.html