PAVÊ DE SORVETE À MODA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 xícara de nozes (picadinhas)

1 lata de creme de leite

3 ovos

1/2 litro de leite

3 colheres (sopa) bem cheias de achocolatado

1 cálice grande de licor de cacau

300 g de biscoitos champagne ou palitos franceses

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture 250 g de leite com o achocolatado e leve ao fogo brando

Deixe ferver até engrossar, retire do fogo e, depois de frio, junte o licor de cacau e misture bem

Misture o leite condensado com as gemas, a maisena e 250 g de leite

Peneire e leve ao fogo brando

Mexa até ficar cremoso

Junte as nozes, volte a misturar, retire do fogo e deixe esfriar

Bata as claras em neve e junte o açúcar aos poucos

Bata até o ponto de suspiro bem consistente e junte o creme de leite gelado e sem o soro

Coloque num pirex o creme de nozes

Sobre ele, coloque uma camada de biscoitos passados na calda de achocolatado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/433-pave-de-sorvete-a-moda.html