

PAVÊ TRADICIONAL (CASSATA)

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

A mesma medida da lata com leite integral

3 gemas passadas pela peneira para tirar a pele

PARA MOLHAR OS BISCOITOS:

Para molhar os biscoitos: 1 pacote de biscoito champagne

1 copo (250ml) de leite integral

2 colheres de sopa de chocolate em pó (não use achocolatado)

Licor de cacau ou rum a gosto (opcional)

COBERTURA:

Cobertura: 1 lata de creme de leite gelada por, no mínimo 12 horas

3 claras

7 colheres de açúcar

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Coloque numa panela os ingredientes do creme, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até ferver e engrossar um pouco. Despeje em um refratário.

Faça uma camada com os biscoitos umedecidos no leite bem quente misturado com o chocolate e a bebida (opcional). Banhe um a um, escorra levemente e arrume sobre o creme já morno.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve com uma pitada de sal.

Quando estiverem em neve firme, acrescente, aos poucos, o açúcar. Bata bem (de 3 a 4 minutos). Coloque o creme de leite sem o soro e bata para misturar. Despeje sobre os biscoitos e leve ao freezer por, aproximadamente, 6 horas. Retire do freezer uns 20 minutos antes de consumir e depois, volte ao freezer, pois fica como um sorvete.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43518-pave-tradicional-cassata.html>