

PAVÊ DELÍCIA DA VIVI

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (deixar 2 hs na geladeira)
- 1 lata de leite de vaca (usar a medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos
- 3 colheres de sopa de achocolatado (Nescau)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 200 gramas de biscoito champagne (1 pacote)
- 1 copo de água (250 ml)

MODO DE PREPARO

Faça um mingau com o leite condensado, o leite de vaca e as gemas e reserve.

Ferva 1 copo de água com o chocolate e adoce a gosto se desejar. Eu particularmente não uso açúcar somente o achocolatado. Espere esfriar e embeba os biscoitos. Não deixe o biscoito ficar encharcado pois sentirá dificuldade na montagem do pavê.

Bata bem as claras em neve, misture as 3 colheres de sopa de açúcar e bata bem até formar um suspiro. A seguir, acrescente o creme de leite gelado e sem soro e mexa.

Arrume num pirex untado com margarina o pavê: o mingau, os biscoitos embebidos no chocolate e por último o suspiro com creme de leite.

Leve à geladeira e deixe até o dia seguinte.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43780-pave-delicia-da-vivi.html>