

PAVÊ NAPOLITANO FÁCIL

INGREDIENTES

- 3 latas de leite condensado
- 3 latas de leite (a mesma medida da lata de leite condensado)
- 3 ovos
- 3 colheres (sobremesa) de achocolatado em pó
- 6 colheres (sobremesa) de amido de milho
- 3 colheres (sobremesa) de nesquik
- 2 pacotes de biscoito de maisena ou outro de sua preferencia (depende do tipo de forma que for usada)
- 1 pacote de coco ralado para enfeitar
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres (sobremesa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Primeiramente, forre a forma com os biscoitos.

Depois leve ao fogo brando uma das latas de leite condensado, a mesma medida de leite, duas colheres de amido de milho e as 3 colheres de achocolatado em pó, mexendo sempre até ferver e começar desgrudar da panela.

Após esfriar um pouco, despeje na forma que esta forrada com os biscoitos, cobrindo-a completamente.

Depois coloque mais uma camada de biscoitos por cima.

Em seguida é hora de preparar o outro creme, faça o mesmo processo que foi feito com o primeiro creme, mas substituindo o achocolatado pelo nesquik, quando estiver pronto despeje novamente sobre os biscoitos e novamente forre com mais biscoitos.

Agora, separe a gema da clara dos 3 ovos, reserve a clara, faça o outro creme do mesmo jeito dos outros 2, mas acrescentando as gemas no lugar do nesquik.

Em seguida despeje novamente sobre os biscoitos e forre novamente com mais biscoitos.

Por fim vamos fazer a cobertura, bata as claras em neve, em seguida acrescente 4 colheres de açúcar e misture o creme de leite junto com um pouco de coco, após isso, jogue por cima do pavê cobrindo-o completamente e jogue o resto do coco ralado por cima para enfeitar.

Leve à geladeira e deixe lá por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44386-pave-napolitano-facil.html>