

# PAVÊ DA VIVI

## INGREDIENTES

1 lata leite condensado  
A mesma medida de leite  
1 colher sopa de Maizena  
4 gemas  
1 copo de leite  
3 colheres sopa de achocolatado  
3 colheres de sopa de açúcar (opcional)  
1 pacote de bolacha champagne  
4 claras batidas em neve  
8 colheres sopa rasas de açúcar  
1 lata de Creme de leite sem o soro.  
Chocolate granulado .

## MODO DE PREPARO

Levar ao fogo os 4 primeiros ingredientes mexendo até formar um creme.  
Colocar este creme como primeira camada num refratário médio.  
Levar ao fogo o leite com achocolatado e 3 colheres de açúcar até ferver.  
Deixar esfriar e mergulhar as bolachas champagne.  
Colocar as bolachas umedecidas como segunda camada no refratário.  
Regar as bolachas com o restante da mistura.  
Bater as claras em neve.  
Adicionar as 8 colheres de açúcar.  
Adicionar o creme de leite sem o soro misturando delicadamente.  
Colocar como terceira e última camada.  
Levar ao freezer por duas horas.  
Polvilhar com o chocolate granulado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44438-pave-da-vivi.html>