

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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