

# PAVÊ FIM DE ANO

## INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha champagne
- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 100 g (1/2 caixinha pequena) creme de leite
- 600 ml leite
- 5 colheres de achocolatado
- 2 colheres de maisena
- Açúcar e coco ralado a gosto
- Gotas de baunilha

## MODO DE PREPARO

Primeiramente distribua as bolachas em um refratário e umedeça com a mistura de 400 ml de leite e as 5 colheres de achocolatado.

Reserve.

Em uma panela média misture as 3 gemas com o leite condensado, a maisena diluída nos 200 ml de leite e as gotas de baunilha.

Mexa constantemente até engrossar.

Distribua o creme sobre as bolachas úmidas e reservadas.

Bata as claras em neve até formar consistência e coloque o açúcar a gosto até formar um merengue.

Distribua sobre o creme e decore com o coco umedecido.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44469-pave-fim-de-ano.html>