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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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