PAVÊ À LA MANDIKA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura:4 claras de ovo

4 colheres de sopa de açúcar cristal

1 lata de creme de leite resfriado

3 bombons seretana ou Sonho de Valsa

CREME:

Creme:2 pacotes de pudim Royal chocolate

1 litro de leite

BASE:

Base:1 e 1/2 pacote de bolacha maisena

2 colheres de sopa de achocolatado

150 ml de leite

MODO DE PREPARO

Prepare o pudim como diz no verso da embalagem.

Pegue as claras e bata com a batedeira até ficar bem consistente.

Depois que estiver no ponto vá juntando o açúcar aos poucos.

Após por todo o açúcar , ponha o creme de leite e mexa com uma espátula.

Junte o achocolatado com leite e bata durante 2 minutos e nessa mistura umedeça as bolachas (não deixe por muito tempo).

Em um refratário vá colocando as bolachas umedecidas até formar uma base.

Monte uma camada de creme outra de bolacha e por último a cobertura, enfeite com os bombons.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44503-pave-a-la-mandika.html