PAVÊ MOÇA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 gemas

1 caixa de leite condensado

1 medida (da caixa) de leite

1/2 colher de sopa de maisena

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

6 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite

MONTAGEM:

Montagem:4 colheres de sopa de vermute ou licor de cacau

1 pacote de biscoito tipo champagne

raspas de chocolate

açúcar de confeiteiro para polvilhar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo as gemas com o leite condensado, a maisena e o leite até engrossar.

Deixe esfriar, reserve.

Bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais um pouco.

Misture delicadamente o creme de leite.

Umedeça metade dos biscoitos no vermute dissolvido em uma xícara de chá de água e disponha-os em um recipiente retangular.

Sobre os biscoitos espalhe o creme de gemas, disponha outra camada de biscoitos umedecidos e por ultimo a cobertura.

Decore com raspas de chocolate e açúcar de confeiteiro. Leve à geladeira por cerca de 4 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44871-pave-moca.html