

PAVÊ DELICIOSO

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito de maizena piraquê
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas de ovos
- 2 lata (a mesma medida do leite condensado) de leite
- 4 colheres de sopa de nescau ou achocolatado
- 8 colheres de sopa de açúcar
- 2 colheres de sopa de maizena
- 2 claras de ovos
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Leve ao fogo o leite condensado e as gemas, mexa bem até formar um creme, coloque em um refratário, reserve.

2ª CAMADA:

2ª camada: Forre a primeira camada com biscoito, guarde o restante do biscoito, coloque numa panela o chocolate em pó, o leite, o açúcar e a maizena.

Leve ao fogo mexendo sempre para não empelotar a maizena, quando estiver grosso despeje sobre a primeira camada, cubra com o restante do biscoito de maizena e reserve.

3ª CAMADA:

3ª camada: Bata na batedeira as claras até ficar em ponto de neve, adicione o açúcar, bata novamente, depois despeje o creme de leite e misture com uma colher delicadamente para não desandar o ponto de neve.

Despeje sobre o segundo creme e leve à geladeira por 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46876-pave-delicioso.html>