

PAVÊ DE BOLACHA WAFER

INGREDIENTES

- 1 embalagem de 200 ml de leite de coco
- 1 embalagem de 100 g de coco ralado para enfeitar
- 2 pacotes de bolacha weffer
- 2 colheres de sopa de amido de milho
- 2 colheres de açúcar
- 1 lata de leite condensado
- 2 vezes a mesma medida de leite
- 2 ovos
- 1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho no leite, junte o leite condensado, o leite de coco e as gemas.

Bata tudo no liquidificador.

Coloque em uma panela grande e leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar.

Quando estiver um mingau, tire do fogo e deixe esfriar.

Pique as bolachas ao meio.

Em um pirex, coloque um pouco do mingau e uma camada de bolacha, outra camada de mingau e outra de bolacha, a última camada tem que ser a do mingau, reserve.

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar e o creme de leite.

misture tudo com cuidado para não perder o ponto da neve.

Coloque tudo por cima do pavê, polvilhe o coco ralado e leve à geladeira.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47846-pave-de-bolacha-waffer.html>