PAVÊ DE BISCOITO DE MAIZENA DA ELAINE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

a mesma medida da lata de leite

1 lata de creme de leite

1 pacote de biscoito de maizena

4 ovos

4 colheres de açúcar

nescau

MODO DE PREPARO

NO LIQUIFICADOR:

No liquificador:Bate as 4 gemas, o leite condensado, a mesma medida da lata de leite de vaca, bater tudo até sair o cheiro do ovo.

Depois coloque na panela em fogo baixo até forma um creme.

Coloque na travessa o creme da panela.(molhe o biscoito de maizena no leite com um pouco de nescau a parte e depois cubra o creme da travessa com o biscoito e por último vai o creme da batedeira.

NA BATEDEIRA:

Na Batedeira:Primeiro bate as 4 claras com um pouco de sal em ponto de neve, depois acrescente o açúcar e o creme de leite sem soro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47988-pave-de-biscoito-de-maizena-da-elaine.html