PAVÊ QUATRO CAMADAS

INGREDIENTES

2 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 lata da grande de ameixa em calda

8 ovos (claras separadas)

3 colheres de sopa de maizena

1 lata de goiabada da grande 500 g

2 colheres de açúcar

2 copos de leite de vaca

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, as gemas e a maizena dissolvida em um pouco de leite, leve ao fogo até engrossar e virar um creme.

Está pronta a primeira camada, é só colocar em um refratário espalhando bem.

Bata a ameixa com a calda no liguidificador, lembrando de retirar o carosso, depois de bater coloca em cima da 1ª camada.

Corta a goiabada em pequenos pedaços e coloca no liguidificador com o restante do leite que sobrou para fazer o creme, após bater é so colocar em cima da 2ª camada.

Bata as claras em neve, depois acrescente o açúcar e bata mais um pouco para dissolver o açúcar depois acrescente o creme de leite e pronto estar pronta a ultima camada é só colcar em cima da 3ª camada.

Levar ao congelador por mais ou menos 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49663-pave-quatro-camadas.html