

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 liquidificador, lembrando de retirar o carosso, depois de bater coloca em cima da 1ª camada.

Corta a goiabada em pequenos pedaços e coloca no liquidificador com o restante do leite que sobrou para fazer o creme, após bater é só 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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