

PAVÊ COM MASSA DE WAFFLES DA RAYSSA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 litro de leite

4 colheres de sopa de maizena

5 colheres de sopa de açúcar

6 a 7 colheres de sopa de ovomaltine

COBERTURA:

Cobertura: chantilly

ovomaltine para polvilhar

MODO DE PREPARO

MASSA:

Massa: Em uma tigela bata as claras em neve e reserve, em outra tigela coloque a manteiga, o açúcar, o sal e as gemas e bata com o fouet ou na batedeira até virar um creme homogêneo e claro.

Acrescente a farinha aos poucos, depois o leite, bata e acrescente as claras em neve mexendo com calma até tudo se incorporar.

Se ficar muito mole acrescente mais um pouco de farinha, mas lembre, a massa tem que ficar igual a uma massa de bolo, fofa e aerada, acrescente por último o fermento.

RECHEIO:

Recheio: Coloque o leite em uma panela junto com a maizena, o ovomaltine e o açúcar, mexa até chegar ao ponto de mingau mole, deixe de lado até esfriar.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário coloque 2 copos de leite, um pouco de ovomaltine e reserve.

Depois de fazer todos os waffles molhe os no leite com ovomaltine reservados e monte em um refratário grande uma camada de waffles e o mingau, termine com a última camada de waffles.

Coloque o chantilly.

Polvilhe com ovomaltine e está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50388-pave-com-massa-de-waffles-da-rayssa.html>