# 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 encorporar.

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 ultimo 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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