PAVÊ DIPLOMATA SUCESSO

INGREDIENTES

1 litro de leite integr al

3 ovos inteiros

1 e 1/2 lata de leite condensado

6 colheres de achocolatado em pó

3 colheres de maizena peneiradas

1 lata de creme de leite sem soro.

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque 1/2 litro de leite,1 lata de leite condensado,e tres gemas peneiradas,reserve as claras.

Leve ao fogo até ferver,coloque em um refratário e reserve.

Na panela coloque o leite restante,o achocolatado em pó e a maizena peneirada,mexa com cuidado para não empelotar. Deixe ferver

Coloque sobre a primeira camada.

Na batedeira faça claras em neve,misturando aos poucos o creme de leite. Coloque sobre a segunda camada. Se preferi faça uma decoração exemplo: uva verde, chocolate granulado, calda de sorvete em zigzag.

Leve ao freezer por quatro horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50492-pave-diplomata-sucesso.html