

PAVÊ DIPLOMATA SUCESSO

INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 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 três 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 preferir 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>