

PAVÊ BOTAFOGUENSE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 gemas

mesma medida da lata de leite condensado de leite de vaca

mesma medida da lata de leite condensado de creme de leite

4 colheres cheias de amido de milho (maizena)

5 colheres de achocolatado

quando baste de biscoito de maizena

serenata de amor ou bis para enfeitar

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Misture em uma panela o leite condensado, leite de vaca, gemas e comece a mexer no fogo médio.

Dissolva o amido de milho em um pouco de leite e também coloque na panela que está no fogo.

Mexa até ficar bem consistente.

Reserve a metade do creme e a outra metade deixe na panela

CREME PRETO:

Creme preto: Com o fogo desligado, adicione na panela que tem a metade do creme branco o creme de leite e o achocolatado.

Mexa bem até ficar consistente.

Se necessário colocar mais maizena dissolvida em um pouco de leite (para ficar mais durinho).

Separe as taças e coloque o creme branco em todas elas.

Molhe rapidamente o biscoito de maizena no leite e coloque sobre o creme branco.

Acima do biscoito de maizena, coloque o creme preto.

Amasse bombom sonho de valsa ou bis e salpique por cima, para enfeitar.

Leve a geladeira ou ao freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50642-pave-botafoguense.html>