

PAVÊ FÁCIL DA MEG

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 gemas

1 litro de leite

4 colheres de sopa de maizena

2 colheres de sopa de essencia de baunilha

1 lata de leite condensado

1 pacote de bolacha maizena

MOUSSE:

Mousse:1 barra grande de chocolate meio amargo

3 claras batidas em ponto de neve

3 colheres de sopa de açúcar

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Dissolva a maizena em um copo de leite, misture com os outros ingredientes e leve para o fogo médio até engrossar.

Deixe esfriar.

MOUSSE:

Mousse:Bata as claras em neve e misture o açúcar.

Derreta o chocolate e misture o creme de leite.

Coloque metade do creme em um marinex ou pirex, faça uma camada de bolacha por cima do creme.

Coloque o restante do creme e faça outra camada de bolacha.

Salpique pedaços de chocolate por cima e despeje a mousse.

Leve para a geladeira, deixe por 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50928-pave-facil-da-meg.html>