

PAVÊ WAFFER

INGREDIENTES

1º CREME:

1º Creme: 300 g de açúcar
250 g de manteiga ou margarina
4 ovos
1 lata de creme de leite
½ lata de leite condensado

2º CREME:

2º Creme: 400 g de doce de leite
200 ml de leite

3º CREME:

3º Creme: 1 kg de chocolate para cobertura (pode ser branco, ao leite ou meio amargo)
1 lata de creme de leite
½ lata de leite condensado
1 dose de rum (ou a bebida de sua preferência)
1 ovo

CAMADAS E COBERTURA:

Camadas e cobertura: Bolacha de maisena ou champagne.
2 pacotes de bolacha tipo Waffer triturados (de acordo com a preferência).
Granulado, "Chocoball", Amendoim moído ou qualquer outra cobertura de sua preferência.

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º Creme: Bata as claras em neve e reserve.
Bata as gemas com o açúcar e a manteiga, até obter um creme.
Em seguida, misture o creme de leite e o leite condensado, batendo mais um pouco.
Junte as claras em neve e bata novamente.
Coloque o creme em uma panela, deixando em fogo médio/ baixo, mexendo até ficar consistente.

3º CREME:

2º Creme:{TITLE}

Coloque o leite e o doce de leite em uma panela, levando ao fogo médio/ baixo, mexendo até ficar um creme homogêneo.

3º Creme:Derreta o chocolate. Depois, acrescente o creme de leite, o leite condensado, o rum a gema e a clara batida em neve. Leve ao fogo por alguns minutos, mexendo sempre.

Colocar em um recipiente, os cremes da seguinte forma:

Uma camada de bolacha de maisena umidecida com leite

Uma camada do 1º creme

Uma camada do 2º creme

Uma camada de bolacha de Waffer triturado

Uma camada do 3º Creme

Fazer as camadas dessa forma, finalizando com o 3º creme. Salpicar e cobertura por cima e deixar na geladeira por no mínimo 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51225-pave-waffer.html>