PAVÊ DE LICOR

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

3 ovos (separados em gemas e claras)

1 colher de sopa de amido de milho

1 pacote de biscoito champagne

Licor de sua preferência

4 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

Dissolva o amido de milho no leite.

Junte o leite condensado, as gemas e a mistura de leite e amido de milho em uma panela e leve ao fogo, mexendo até engrossar.

Umedeça os biscoitos no licor (se o licor for muito forte, misture com um pouco de leite).

Coloque em um refratário as camadas do pavê na seguinte ordem: uma camada de creme, uma de biscoito e mais uma de creme por cima.

Bata as claras com o açúcar até formar a neve.

Coloque a clara em neve cobrindo o pavê, por cima da última camada de creme.

Leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54235-pave-de-licor.html