

PAVÊ DE SERENATA DE AMOR

INGREDIENTES

1º CREME:

1º creme: 1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

1 colher de maizena

3 gemas peneiradas

2º CREME:

2º creme: 2 xícaras(chá) de leite

2 colheres de maizena

2 colheres de chocolate em pó

5 colheres de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras

3 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Dissolva a maizena no leite, junte os demais ingredientes do primeiro creme e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Espere amornar, mexendo de vez em quando para não formar película, e despeje numa forma retangular de vidro.

Espalhe um pouco de bombom picado por cima e cubra com biscoitos de maizena ligeiramente umedecidos no leite.

Dissolva a maizena no leite, junte os demais ingredientes do segundo creme e leve ao fogo até engrossar.

Espere amornar, mexendo de vez em quando para não formar película, e distribua o creme sobre a camada de biscoitos.

Espalhe um pouco de bombom picado e cubra com biscoitos levemente umedecidos.

Prepare a cobertura: bata as claras em neve, junte o açúcar e bata mais.

Adicione o creme de leite sem soro e bata rapidamente.

Cubra o pavê e decore com o restante dos bombons.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54539-pave-de-serenata-de-amor.html>