PAVÊ DA MAMA

INGREDIENTES

8 gemas peneiradas

4 colheres de sopa de maizena

2 litros de leite

2 latas de leite condensado moça

2 caxinhas de creme de leite

2 colheres de chocolate em pó

bolachas champagne ou de maizena

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, a maizena, as gemas e o leite condensado.

Leve ao fogo misturando até engrossar.

Quando começar a cozinhar desligue o fogo.

Prepare uma calda caramelizada, coloque em uma refratária.

Depois coloque uma camada do creme e uma de bolacha.

Pode molhar a bolacha no leite ou coca-cola, depois outra camada do creme, por último misture o creme de leite com o chocolate em pó e despeje sobre o doce.

Leve à geladeira para esfriar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54907-pave-da-mama.html