PAVÊ DE PUDIM DE CAIXINHA

INGREDIENTES

RECHEIO 1:

Recheio 1: 1 caixinha de pudim de chocolate

2 xícaras (mal cheias) de leite

RECHEIO 2:

Recheio 2:1 caixinha de pudim de morango

2 xícaras (mal cheias) de leite

RECHEIO 3:

Recheio 3:1 lata de leite condensado

3 gemas

1 medida de leite (medir na lata de leite condensado)

1 colher de maizena

PARA UMIDECER OS BISCOITOS:

Para umidecer os biscoitos:1 copo duplo de guaraná

COBERTURA:

Cobertura:3 claras em neve

2 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

RECHEIO 1:

Recheio 1:Misturar os ingredientes e levar ao fogo até formar um creme. Reserve.

RECHEIO 2:

Recheio 2:Faça o mesmo que na receita anterior. Reserve.

RECHEIO 3:

Recheio 3:Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até virar um creme. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata na batedeira as claras em neve, junte o açúcar, batendo sem parar até ficar ponto de suspiro.

Retirar da batedeira e misturar, delicadamente o creme de leite. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Umidecer as bolachas de maizena na guaraná e montar as camadas na refratária de vidro.

Uma cama de recheio três/biscoito/pudim de chocolate/recheio três/biscoito/pudim de morango.

Finalizar com a cobertura.

Levar a geladeira até firmar. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55260-pave-de-pudim-de-caixinha.html