

# PAVÊ FLORESTA NEGRA DA LU

## INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito de maisena e leite ou guaraná para molhá-los (não encharcá-los)

1 lata de leite condensado e use

1 mesma medida da lata, de leite comum

1 colher (sopa) de maisena

3 gemas

1 colher (café) de essência de baunilha

cerejas (pode ser em calda)

Chantilly de chocolate (pode ser aquele de caixinha, que você bate gelado na batedeira)

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, a maisena dissolvida no leite, a essência de baunilha e as gemas. Depois que esquentar um pouco, passe a mistura por uma peneira para garantir a suavidade do creme. Continue mexendo o creme no fogo médio até engrossar. Deixe esfriar bem e reserve na geladeira. Acrescente, depois, as cerejas picadas ao creme. Arrume numa forma os biscoitos molhados. Coloque uma camada de creme e cubra com biscoitos molhados. Alterne as camadas. A última deve ser de biscoitos. Leve ao congelador ou freezer até firmar. Decore com o chantilly de chocolate e, se quiser, use o bico de confeiteiro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55379-pave-floresta-negra-da-lu.html>