PAVÊ DE SUSPIROS E CHANTILLY

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma do leite condensado)

2 colheres de maisena

2 pacotes de biscoitos champagne

1 xícara de chá de água

3 colheres de sopa de chocolate em pó.

3 ovos

9 colheres de sopa de açúcar.

Raspas de limão

1 caixa de chantilly

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Bata no liquidificador as 3 gemas, a maisena e o leite condensado, depois leve ao fogo até engrossar.

CALDA:

Calda:Misture a água, as 3 colheres de sopa de açúcar, o chocolate e com esta calda, umedeça os biscoitos e os arme em um refratário.

Alterne camadas de biscoitos e creme.

SUSPIRO:

Suspiro:Bata as claras, acrescente seis colheres de açúcar e as raspas de limão, bata mais, até o ponto de suspiro e cubra a última camada de biscoitos.

Leve ao forno baixo por 25 minutos.

Depois de frio, leve a geladeira.

Uma hora antes de servir bata o chantilly e cubra tudo.

Sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55830-pave-de-suspiros-e-chantilly.html