

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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