

PAVÊ DO NEGÃO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
1 lata de creme de leite
4 copos de leite líquido
4 ovos
1 pacote de biscoito champagne
5 colheres de sopa Nescau
4 colheres de sopa açúcar
Ovomaltine
Ameixa seca

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Colocar numa panela duas latas de leite condensado, 2 copos de leite e 4 gemas.
Cozinhar em fogo médio mexendo sempre até engrossar.
Despejar num pirex grande.
Deixar na geladeira para congelar.

2ª CAMADA:

2ª camada: Misturar cinco colheres de Nescau em dois copos de leite.
Umedecer bastante os biscoitos champagne com essa mistura. Cuidado para não desmanchar os biscoitos.
Colocar os biscoitos umedecidos como uma segunda camada no pirex.
Enquanto você faz a terceira camada, coloque no congelador de novo.

3ª CAMADA:

3ª camada: Bater as claras até ficarem em neve.
Acrescentar quatro colheres de açúcar e continuar batente.
Acrescentar o creme de leite e bater até ficar uma mistura uniforme.
Colocar no pirex como terceira camada.
Colocar no congelador.

4ª CAMADA:

4ª camada: Quando a terceira camada estiver completamente congelada, para finalizar, coloque uma camada de ovomaltine e depois enfeite com ameixas secas sem caroço.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56100-pave-do-negao.html>