

PAVÊ SUPERESPECIAL DE 3 CAMADAS

INGREDIENTES

Primeira camada

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite

6 gemas

Segunda camada

2 barras de chocolate de sua preferência

creme de leite até dar ponto

Terceira camada

6 claras restantes batidas em neve com 3 colheres de açúcar

morangos e uvas verdes a gosto (opcional)

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o creme de leite e as gemas e leve ao fogo até engrossar

Caso precise, acrescente um pouco de amido de milho dissolvido em um pouco de leite para ajudar a engrossar mais rápido

Para a segunda camada derreta as barras em banho

Para a terceira bata as claras em neve junto com o açúcar (seja com um fouet ou com a batedeira)

Leve ao congelador até gelar

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/3671-pave-superespecial-de-3-camadas.html>