

# PAVÊ COM BISCOITO CHAMPANHE

## INGREDIENTES

100 g biscoito champagne  
2 xícaras (chá) de leite  
4 colheres (sopa) de chocolate em pó  
6 colheres (sopa) de açúcar  
2 e 1/2 colheres (sopa) de amido de milho  
1 pote (250g) de leite condensado  
3 gemas de ovos  
1 pote (200g) de creme de leite  
3 claras de ovos

## MODO DE PREPARO

Coloque os biscoitos perfilados em uma forma de 20cmx25cm

Leve ao fogo brando 1 xícara de leite, 4 colheres de chocolate em pó, 3 colheres de açúcar e 2 colheres de amido de milho

Deixe pegar uma leve consistência, sem parar de mexer

Jogue o creme em cima dos biscoitos

Leve ao fogo brando o leite condensado, 1 xícara de leite, 1/2 colher de amido de milho e 3 gemas

Faça o mesmo que o primeiro creme e jogue por cima da camada 1

Bata as claras em neve e adicione 3 colheres de açúcar

Bata mais um pouco e, por último, adicione o creme de leite e bata novamente

Junte tudo e coloque por cima da camada 2

Feito tudo isso, leve a forma à geladeira por, no mínimo, 6 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/4109-pave-com-biscoito-champagne.html>