

PAVÊ DE SORVETE À MODA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 xícara de nozes (picadinhas)
1 lata de creme de leite
3 ovos
1/2 litro de leite
3 colheres (sopa) bem cheias de achocolatado
1 cálice grande de licor de cacau
300 g de biscoitos champagne ou palitos franceses
1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho
6 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

Misture 250 g de leite com o achocolatado e leve ao fogo brando
Deixe ferver até engrossar, retire do fogo e, depois de frio, junte o licor de cacau e misture bem
Misture o leite condensado com as gemas, a maisena e 250 g de leite
Peneire e leve ao fogo brando
Mexa até ficar cremoso
Junte as nozes, volte a misturar, retire do fogo e deixe esfriar
Bata as claras em neve e junte o açúcar aos poucos
Bata até o ponto de suspiro bem consistente e junte o creme de leite gelado e sem o soro
Coloque num pirex o creme de nozes
Sobre ele, coloque uma camada de biscoitos passados na calda de achocolatado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/433-pave-de-sorvete-a-moda.html>