

PAVÊ MOÇA BRANCA... É DE DAR ÁGUA NA BOCA!

INGREDIENTES

Recheio

- 3 pacotes de bolacha maizena
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 2 colheres de amido de milho
- 200 g de coco ralado
- 2 gemas

Cobertura

- 1 lata de creme de leite
- 2 claras
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, o leite, as gemas e o amido já dissolvido (pode ser em um pouquinho de água).

Mexa até engrossar, o segredo é não deixar ficar muito grosso, pois as bolachas não precisarão ser molhadas.

Quando estiver meio grosso, coloque o coco ralado e deixe mais 5 minutos, desligue.

Cobertura

Bata as claras, junte o creme de leite, o açúcar e mexa, reserve.

Em um refratário, coloque uma camada de recheio, outra de biscoito e quando as camadas completarem o refratário, adicione a cobertura.

Leve à geladeira até ficar gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13411-pave-moca-branca-e-de-dar-agua-na-boca.html>