

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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