

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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