

Bolo pavê



Ingredientes: 1 lata de leite condensado
2 colher de sopa de maizena
4 unidade de ovos (separar gemas e claras)
2 lata de leite a ferver (usar lata do leite condensado)
1 chávena de leite
5 colher de sopa de açúcar
1 colher de sopa de chocolate em pó
200 grama de biscoito de champanhe
1 lata de creme de leite sem soro (gelado)
0 totaste de chocolate em pó (para polvilhar)

Instruções de preparação:

Bata no liquidificador o leite condensado, a maisena e as gemas por 2 minutos. Junte esse creme ao leite fervente, em uma panela, e cozinhe, mexendo, por 5 minutos, até engrossar. Coloque em um refratário médio e deixe esfriar. Misture o leite restante, 2 colheres (sopa) do açúcar e o chocolate em pó. Passe os biscoitos nessa mistura e coloque sobre o creme. Na batedeira, bata as claras em neve com o açúcar restante, acrescente o creme de leite e mexa. Despeje por cima dos biscoitos, polvilhe com chocolate em pó e leve à geladeira por 2 horas. Sugestões Adicionais: Tempo 1h (+2h de geladeira) Rendimento 10 Porções Dificuldade Fácil