Pavê de Leite

www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-leite

Aprenda esse delicioso Pavê de leite para você e sua família saborear.

30 min 9 porções

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 1/2 latas de Leite
- 1 lata de creme de Leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 1/2 pacotes biscoito maisena
- 3 ovos
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 copo de leite para molhar os biscoitos

Modo de Preparo

1. Em uma panela coloque o leite condensado, o leite, a gema e o amido de milho, e leve ao fogo até ficar em ponto de mingau.
2. Depois de pronto coloque metade do creme de leite.
3. Pegue um refratário, e coloque metade do creme pronto, passe as bolachas no leite adoçado e coloque por cima do creme, repita essa mesma operação por mais uma vez.
4. E por ultimo, bata as claras em neve, acrescente o açúcar, e o restante do creme de leite. Cubra as bolachas com esse creme.
5. Se preferir acrescente raspas de chocolate ou leite em pó para decorar seu pavê.