



Pavê de olho de sogra delicioso

www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-olho-de-sogra-delicioso

Pavê de olho de sogra delicioso

 40 min

 10 porções

Ingredientes

PRIMEIRO CREME

- 1 lata de leite condensado cozido
- 1 caixa de creme de leite
- 500 ml de leite
- 1 envelope de pudim sabor caramelo ou baunilha
- 1/2 envelope de gelatina sem sabor incolor
- Água quente para dissolver a gelatina ou dissolver no microondas de 30 em 30 seg.

SEGUNDO CREME

- 1 litro de leite integral
- 1 lata de leite condensado da sua marca preferida
- 3 gemas peneiradas
- 3 colheres de (sopa) de maisena

DECORAR

- 1 lata de ameixa sem o caroço
- 2 pacotes de bolacha champagne ou maria
- 100 gramas de coco ralado grosso sem adição de açúcar

Modo de Preparo

1. Comece fazendo a preparação do pudim conforme as instruções do seu rótulo, reserve.
2. Dissolva a gelatina completamente, usando a água quente ou no microondas (cuidado para não empelotar)
3. Com o pudim frio, coloque o creme de leite, a gelatina, e a lata de leite condensado, numa batedeira (misturando-os bem).
4. Junte os ingredientes do segundo creme em uma panela, e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar
5. Em um refratário, cubra o fundo com o creme branco
6. Umedeça as bolachas no leite e faça uma camada sobre ele
7. Cubra as bolachas com o creme de caramelo ou baunilha , adicione as ameixas picadas e repita o processo, até acabar todas as camadas do pavê.
8. Finalize polvilhando coco ralado por cima, e com as ameixas que sobrarem.