PAVÊ DE AMENDOIM DE TRAVESSA

INGREDIENTES

1 caixinha de leite condensado

2 copos (americanos) de leite

1 gema

2 colheres de maisena

1 caixinha de creme de leite

2 pacotes de bolacha maisena

4 colheres rasas de achocolatado em pó

1 xícara de amendoim torrado e moído ou quebrado em pequenos pedaços

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o leite, a gema e a maisena em uma panela e mexa sem parar

Quando começar a engrossar em ponto de mingau, desligue o fogo (não deixe engrossar muito)

Depois de desligar o fogo, acrescente o achocolatado, o creme de leite e o amendoim; mexa bem

Com o creme ainda quente vá intercalando na travessa de vidro, as bolachas maisena uma ao lado da outra e o creme

Por último, decore com um pouco do amendoim

Cubra com papel alumínio e deixe na geladeira por umas 5 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10248-pave-de-amendoim-de-travessa.html