

PAPAVÊ (PAVÊ IMPROVISADO)

INGREDIENTES

2 xícaras (chá) de leite (600 ml)

1 pacote de biscoito maisena

1 xícara (chá) de achocolatado em pó

2 colheres (sopa) cheias de amido de milho

1 colher (sopa) de açúcar

1 colher (chá) de essência de baunilha

bananas, passas, morangos ou qualquer outra fruta para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque 300 ml do leite em uma panela com 1 colher do amido de milho, o açúcar e a essência de baunilha.

Cozinhe em fogo brando, mexendo sempre, até obter um creme.

Triture o biscoito maisena no liquidificador ou multiprocessador para obter um pó.

Forre um refratário ou pote pequeno com metade do pó e adicione o creme já preparado sobre ele.

Coloque os outros 300 ml de leite na panela (pode ser a mesma que usou antes) com 1 colher de amido de milho e o achocolatado.

Cozinhe em fogo brando até obter um creme, mexendo sempre.

Coloque o biscoito maisena triturado sobre o creme de baunilha.

Reserve uma colher do pó.

Coloque o creme de chocolate sobre a segunda camada de biscoito.

Finalize polvilhando o biscoito maisena que foi reservado.

Decore com a fruta que desejar ou granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14053-papave-pave-improvisado.html>