

PAVÊ DE AMENDOIM DE 15 MINUTOS

INGREDIENTES

- 2 colheres (sopa) cheias de manteiga ou margarina
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 lata ou caixa de leite condensado
- 300 g de amendoim torrado e moído
- 1/2 envelope de gelatina em pó sem sabor
- 340 g de bolacha maisena (2 pacotes simples)
- 1/2 xícara de leite morno para umedecer as bolachas

MODO DE PREPARO

Na batedeira, bata a manteiga com o creme de leite e o leite condensado.

Em seguida, adicione 250 g do amendoim (guarde 50 g para finalizar o pavê), bata e acrescente a gelatina previamente dissolvida conforme instruções da embalagem (coloque apenas 1/2 pacotinho, pois se colocar inteiro, o creme ficará em ponto de corte e não ficará tão gostoso).

Bata bem para misturar a gelatina no creme.

Em uma travessa retangular de aproximadamente 30 cm x 15 cm, monte o pavê alternando camadas das bolachas umedecidas no leite e o creme, onde a primeira camada deve ser de bolacha e a última de creme.

Finalize polvilhando o amendoim que foi reservado.

Leve à geladeira por 1 hora.

Sirva em seguida.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15569-pave-de-amendoim-de-15-minutos.html>