

PAVÊ DE PAÇOCA DA EVE

INGREDIENTES

3 caixas de creme de leite
1 caixa de leite condensado
2 pacote de bolacha de maisena ou de leite
1 colher (sopa) rasa de margarina
1 barra de chocolate meio amargo
10 paçoquita ou 200 g de paçoça moída
200 ml de leite morno
1 colher (sopa) de amido de milho
essência de baunilha a gosto
leite suficiente para molhar a bolacha

MODO DE PREPARO

Em uma forma média ou grande, coloque 2 camadas de bolacha.

Molhe a bolacha com o leite e reserve na geladeira.

Em uma panela derreta a margarina, coloque 2 caixas de creme de leite, 1 caixa de leite condensado e 8 paçoquitas.

Logo em seguida, dissolva o amido no leite morno e despeje na panela.

Mexa até engrossar e ficar com aspecto cremoso.

Despeje na forma com as bolachas e reserve na geladeira.

Enquanto a forma está na geladeira, derreta o chocolate em banho-maria ou no micro-ondas em um refratário de vidro.

Acrescente 1 caixa de creme de leite, se quiser pingue 2 gotas da essência.

Despeje o chocolate na forma, e para finalizar esfarele 2 paçoquitas por cima para enfeitar.

Reserve na geladeira por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17244-pave-de-pacoca-da-eve.html>