

PAVÊ DE BOLACHA MAISENA

INGREDIENTES

- 1 lata ou caixinha de leite condensado (400 g)
- 1 litro de leite
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 3 gemas
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 pacotes de bolacha maisena (aproximadamente, depende do refratário que vai ser montado o doce)

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador (menos a bolacha).

Depois leve ao fogo para engrossar (em ponto de mingau).

Em um refratário vá montando creme, bolacha, creme, bolacha, até acabar em creme.

Depois de montar o doce, bata no liquidificador algumas bolachas, até formar uma farinha.

Acrescente por cima do doce para decorar.

Depois leve à geladeira para gelar.

Fica bom de um dia para o outro; se preferir, faça a noite para consumir no outro dia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17976-pave-de-bolacha-maisena.html>