

PAVÊ DE ACHOCOLATADO CROCANTE MALTADO

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 xícaras de leite integral
- 3 gemas
- 2 colheres de amido de milho (maisena)
- 2 latas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 xícara de achocolatado crocante maltado
- 1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: No liquidificador, bata o leite condensado, leite, as gemas e o amido de milho.

Coloque a mistura em uma panela e leve ao fogo baixo (180 gaus), mexa até engrossar.

CREME DE ACHOCOLATADO CROCANTE MALTADO:

Creme de achocolatado crocante maltado: No liquidificador, bata o creme de leite com o achocolatado crocante maltado.

Triture os biscoitos de maisena ou se preferir mergulhe no leite

Em um refratário, faça uma camada de creme branco, uma camada de biscoitos, camada do creme de achocolatado crocante maltado e leve à geladeira por 1 hora.

Se desejar, decore com frutas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18340-pave-de-achocolatado-crocante-maltado.html>