

PAVÊ BISCOITO DE MAISENA PRÁTICO

INGREDIENTES

3 pacotes biscoito de maisena
4 caixas creme de leite
1 lata de leite condensado
granulado de chocolate a gosto

MODO DE PREPARO

Em um recipiente fundo, misture todo o creme de leite ao leite condensado.

Coloque os biscoitos em um um prato para facilitar o manuseio, use apenas os inteiros.

Pegue cada biscoito e molhe cuidadosamente na mistura do creme de leite e leite condensado e vá acomodando um ao lado do outro, formando uma camada.

De preferência, use uma refratária retangular, porque irá se adequar melhor ao formato do biscoito.

Após montar a primeira camada, com os biscoitos molhados, pegue uma concha da mistura e espalhe por cima.

Vá fazendo isso até a 3ª camada.

Na última camada não se esqueça de espalhar um pouco do creme por cima.

Deixe descansar por 1 hora (para o biscoito amolecer).

Depois de descansado, polvilhe o granulado de chocolate por cima e cubra a refratária com papel-alumínio para evitar de cair água no pavê.

Leve ao congelador até ficar numa consistência boa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18500-pave-biscoito-de-maisena-pratico.html>