

PAVÊ YARA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 pacote de 400 g de biscoito maisena (+ 1 pacote pequeno)

2 latas de creme de leite

leite a gosto

MODO DE PREPARO

Deixe o creme de leite na geladeira por toda a noite, para fazer o pavê no dia seguinte.

Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão por 25 minutos (contar a partir da pressão da panela), desligue e deixe até a pressão acabar.

Deixe a lata esfriar.

Coloque o doce cozido em uma vasilha e acrescente o leite mexendo até o ponto pastoso mole.

Retire as latas de creme de leite da geladeira e abra de modo a tirar todo o soro.

Coloque o creme de leite em outra vasilha e mexa até misturar.

Adicione um pouco de leite em um prato para umedecer os biscoitos.

Para molhar os biscoitos, separe de 7 em 7 que é o tempo exato para não umedecer muito.

Separe um pirex grande.

Coloque os biscoitos no prato com leite e vá tirando, colocando-os no pirex formando uma camada.

Em seguida, coloque uma camada fina de creme de leite cobrindo os biscoitos.

Acrescente mais uma camada de biscoito, porém coloque de forma que fique trançado.

Agora cubra com o doce de leite condensado.

Siga essa sequência: biscoito, creme de leite, biscoito, doce de leite condensado.

Após a última camada de biscoito, misture o doce de leite condensado com o creme de leite e depeje em cima dessa camada.

Levar o pavê para o congelador e deixar por 2 horas e 30 minutos.

Corte o pavê em pedaços e sirva, lembrando que o pavê deverá permanecer na geladeira após seu consumo.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18940-pave-yara.html>