

PAVÊ DE BOLACHA DE MAISENA CREMOSO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

- Creme branco: 1 lata de leite condensado 395 g
- 2 medidas de leite integral da mesma embalagem do leite condensado.
- 1 caixinha de creme de leite 200 g
- 2 colheres (sopa) cheias de amido de milho

CREME DE CHOCOLATE:

- Creme de chocolate: use a mesma receita do creme branco
- 4 colheres (sopa) cheias de achocolatado em pó sem açúcar ou para brigadeiro (uso meio amargo para brigadeiro)
- 1 pacote de bolacha de maisena 400 g
- coco ralado para enfeite (opcional)

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

- Creme branco: Junte todos os ingredientes para creme branco no liquidificador, bata bem até ficar homogêneo.
- Despeje em uma panela em fogo médio-baixo e mexa até começar a engrossar.
- Depois reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

- Creme de chocolate: Junte todos os ingredientes do creme de chocolate no liquidificador.
- Bata bem até ficar homogêneo e despeje em uma panela em fogo médio-baixo.
- Mexa até começar a engrossar.
- Em uma forma refratária, comece a fazer camadas: bolacha, creme branco, bolacha, creme de chocolate, bolacha, creme branco, bolacha, creme de chocolate e por cima polvilhe com coco ralado.
- Deixe esfriar por 1 hora e depois deixe na geladeira por pelo menos 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19000-pave-de-bolacha-de-maisena-cremoso.html>