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 ingrediente 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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