PAVÊ PRETO E BRANCO

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

1 litro de leite

2 colheres de maisena

2 colheres de açúcar

1 gema de ovo (peneirada)

2 colheres de manteiga

3 colheres de achocolatado

1 pacote de bolacha maisena (400 g)

1 pacote de bolacha recheada de chocolate

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque uma lata de leite condensado, a gema peneirada, 3 medidas de leite (na caixinha do leite condensado), o açúcar e a maisena peneirada (para não embolotar), em fogo médio, mexendo sempre até engrossar.

Quando estiver pronto, retire do fogo e reserve.

Em outra panela faça o brigadeiro, coloque a manteiga derreta no fogo, depois coloque o leite condensado e o achocolatado, mexa até começar a desgrudar da panela, desligue o fogo e reserve.

Em um refratário de vidro quadrado (ou forma de alumínio mesmo, mas no vidro fica mais bonito), coloque uma camada de bolacha maisena (já umedecida no leite, pode misturar açúcar ou achocolatado, fica mais gostoso) até cobrir o fundo.

Em seguida, coloque uma camada do creme branco e jogue por cima algumas bolachas recheadas trituradas.

Adicione outra camada com a bolacha maisena, cubra com o brigadeiro, e assim por diante: bolacha maisena, creme branco, bolacha triturada, bolacha maisena, brigadeiro, bolacha maisena e, por fim, creme branco com bastante bolacha triturada em cima.

Leve à geladeira até esfriar e seja feliz.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19185-pave-preto-e-branco.html