

PAVÊ DE AMENDOIM DELÍCIA

INGREDIENTES

2 Pacotes de biscoitos champanhe
200 g de amendoim torrado e moído
200 g de Margarina Delícia
2 gemas
2 xícaras (chá) de açúcar
2 colheres (sobremesa) de essência de baunilha
1 caixinha de creme de leite
guaraná para umedecer os biscoitos
amendoim torrado e moído para decorar

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira 200 g de Margarina Delícia com as gemas, a açúcar e a essência de baunilha, até formar um creme esbranquiçado. Após, acrescente o creme de leite e o amendoim moído. Misture bem até formar um creme homogêneo.

Umedeça os biscoitos no guaraná (somente no guaraná) até ficarem bem macios e preencha o refratário.

Alterne camadas de biscoitos e creme de amendoim, finalizando com o creme e o amendoim torrado por cima para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20975-pave-de-amendoim-delicia.html>