

PAVÊ COM BISCOITO MAIZENA E FRUTAS

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de leite líquido (medir na caixa de leite condensado)
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 1 caixa de leite condensado
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- fruta preferida
- 1 e 1/2 pacote de biscoito maisena (de preferência o biscoito de chocolate)
- 1 xícara de leite líquido

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em um recipiente, dissolva a maisena no leite líquido (medido na caixa de leite condensado).

Em uma panela, em fogo baixo, coloque a caixa de leite condensado, as gemas e a maisena anteriormente dissolvida no leite.

Mexa até que forme um creme homogêneo e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em outra panela, em fogo baixo, derreta a manteiga e acrescente o leite condensado e o chocolate em pó.

Mexa sem parar até a mistura estar visivelmente desgrudando da panela.

BISCOITOS:

Biscoitos: Em outro recipiente, umedeça um biscoito de cada vez no leite e faça a montagem no refratário cobrindo o creme branco.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque uma camada de creme branco, uma de biscoitos umedecidos e uma camada do creme de chocolate.

Repita o procedimento até que acabe os ingredientes.

Por fim, coloque pedaços da fruta de sua escolha.

Refrigere por 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21143-pave-com-biscoito-maizena-e-frutas.html>