PAVÊ DE AMENDOIM (OU TORTA PAULISTA)

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maizena

2 caixas de creme de leite

3 colheres de margarina

2 gemas

1 xícara de açúcar

500 g de amendoim torrado e moído

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Bata o açúcar com a gema na batedeira até esbranquiçar, acrescente a margarina e bata até formar um creme firme.

Acrescente o creme de leite e acrescente parte do amendoim, separando uma parte suficiente para cobrir no final da montagem.

MONTAGEM:

Montagem:Aqueça 1 xícara de leite com achocolatado.

Umedeça os biscoitos neste leite e forre o fundo de uma forma ou pirex médio.

Coloque o creme por cima.

Vá intercalando uma camada de creme e outra de biscoitos até finalizar com uma de creme.

Utilize o amendoim reservado para cobrir a última camada de creme como decoração.

Deixe gelar, de preferência, de um dia para o outro.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21360-pave-de-amendoim-ou-torta-paulista.html