

# PAVÊ DE PAÇOQUINHA

## INGREDIENTES

1 lata de leite condensado  
1 lata de creme de leite sem soro  
150 ml de leite  
1/2 colher (café) de essência de baunilha  
3 colheres (sopa) de amido de milho  
5 paçoquinhas  
2 pacotes de bolacha maisena  
amendoim triturado (opcional)

## MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o leite condensado, o leite, o amido de milho e a essência de baunilha.  
Leve ao fogo brando até engrossar.  
Depois, transfira o creme ainda quente para a batedeira e bata-o.  
Com a batedeira ligada, coloque aos poucos, o creme de leite sem soro e por último as paçoquinhas.  
Bata até obter um creme homogêneo.  
Passe as bolachas maisena no leite em temperatura ambiente.  
Para a montagem, coloque numa travessa da seguinte forma: bolacha, creme, bolacha, creme.  
Depois polvilhe amendoim triturado por cima.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21517-pave-de-pacoquinha.html>