

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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