

# PAVÊ DE BOLACHA DE MAIZENA

## INGREDIENTES

- 2 copos de leite integral
- 1 gema de ovo
- 4 colheres (sopa) de cremogema sabor tradicional
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 500 g de bolachas de maizena, aproximadamente  
granulado ou paçoquinha para decorar (se preferir)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, acrescente o leite, a gema e a cremogema.

Misture tudo muito bem para que não faça bolhas.

Feito isso, leve ao fogo baixo mexendo sem parar para não empelotar.

Assim que a mistura engrossar, em ponto de creme firme, desligue o fogo e acrescente o leite condensado e o creme de leite.

Deixe esfriar por cerca de 10 minutos.

Em um refratário ou na tigela que for servir, forre o fundo com um pouco do creme e em seguida molhe as bolachas no leite e distribua sobre o creme.

Alterne camadas de creme e camadas de bolacha.

A última camada deverá ser de creme.

Para decorar, pode polvilhar por cima o granulado ou a paçoca esfarelada, ou se preferir nenhum dos dois.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23115-pave-de-bolacha-de-maizena.html>