

PAVÊ DE DOCE DE LEITE FÁCIL

INGREDIENTES

300 g de bolacha de champanhe

1 lata de doce de leite grande (reserve um pouco para decorar no final)

1 caixinha de chantilly cerca de 200 ml

leite gelado e leite condensado a gosto para molhar a bolacha

MODO DE PREPARO

Bata o chantilly em velocidade alta (se for o chantilly adoçado, não é necessário acrescentar mais açúcar).

Misture o doce de leite ao chantilly já batido a quantidade que desejar (quanto mais escuro o creme, mais doce vai ficar; o ideal é não acrescentar muito doce de leite, pois para finalizar você irá colocá-lo por cima, senão fica muito doce).

Misture o leite e o leite condensado em uma vasilha para molhar as bolachas.

Em um refratário, coloque o creme, as bolachas úmidas (não molhe muito, pois ela irá desmanchar) e vá intercalando, finalizando com o doce de leite por cima, para decorar a seu gosto.

Deixe na geladeira por 2 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24331-pave-de-doce-de-leite-facil.html>