

PAVÊ 3 SONHOS

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 caixinha de leite condensado

leite vaca (a mesma medida da lata de leite condensado) com 1 e 1/2 colher de maisena dissolvida

1 pacote de bolacha maisena

CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate: 2 medidas da caixinha do leite condensado de leite de vaca

8 colheres de Nescau

1 lata de creme de leite para última camada de cima

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Adicione as 2 medidas de leite vaca com 2 colheres de maisena dissolvida e as 8 colheres de Nescau.

Leve ao fogo também até vira um mingau.

Em seguida, está pronto; pode despejar em cima dos biscoitos quentes mesmo.

Deixe esfriar e, quando estiver morno, abra a lata de creme de leite e misture bem, para ficar homogêneo.

Não misture o creme de leite com nada e faça a última camada de cima.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24769-pave-3-sonhos.html>