

PAVÊ DE MANGA

INGREDIENTES

1 manga tommy inteira
1 e 1/2 lata de leite condensado
1 caixa de creme de leite
1 caixa de pudim sabor baunilha
1 litro de leite
6 colheres de amido de milho
1 pacote de biscoito champanhe
1/2 pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

Pique toda a manga e misture com o leite condensado e o creme de leite.

Faça o pudim de baunilha e um creme de manga.

Misture 400 ml de leite, 4 colheres de sopa de amido de milho, uma porção de manga picada e 1/2 lata de leite condensado em uma panela.

Leve ao fogo baixo até engrossar.

Em um pirex retangular, realize a montagem: coloque os biscoitos champanhe no meio e os de maisena nas bordas.

Adicione um pouco de mistura de manga por cima do biscoito seco.

Em seguida, coloque todo o pudim de baunilha, mais uma camada só do biscoito de maisena e depois coloque o creme de manga.

Por último, acrescente o restante da mistura de manga por cima.

Leve à geladeira por 40 minutos e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25247-pave-de-manga.html>