

PAVÊ DE FARINHA LÁCTEA

INGREDIENTES

5 colheres de sopa (cheias) de farinha láctea

1 colher (sopa) rasa de maisena

2 latas de leite

1 lata de leite condensado

2 gemas

2 caixas de creme de leite

1 pacote e meio de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque a farinha láctea e a maisena.

Aos poucos vá adicionando o leite, misturando bem para não empelotar.

Junte o leite condensado com as gemas e leve ao fogo até engrossar (demora um pouco).

Quando começar a ferver, desligue o fogo e aguarde esfriar.

Coloque aos poucos o creme de leite e vá mexendo até ficar homogêneo (não fica um creme lisinho).

Molhe os biscoitos no leite e monte em uma travessa uma camada de biscoito e uma camada de creme.

A última camada tem que ser de creme.

Polvilhe farinha láctea e leve à geladeira por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25533-pave-de-farinha-lactea.html>