

PAVÊ SIMPLES DE PAÇOCA

INGREDIENTES

1 colher de sopa com margarina sem sal

1 leite condensado

1 xícara de leite integral

1 colher de sopa de amido de milho (maisena)

5 paçocas

1 creme de leite

2 pacotes de bolacha maisena

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela a manteiga e derreta.

Após derreter a manteiga, coloque o leite condensado.

Misture bem a maisena ao leite e junte aos ingredientes da panela.

Triture as 5 paçocas (pode ser com a mão), junte aos outros ingredientes e misture bem.

Leve ao fogo e mexa sempre, sem parar para não empelotar.

Quando engrossar, desligue o fogo.

Aguarde 5 minutos, acrescente o creme de leite e misture bem, reserve.

Em uma travessa pequena, molhe rapidamente bolacha por bolacha em um pouco de leite, e vá montando a primeira camada com bolacha.

Após colocar as bolachas, coloque um pouco do creme.

Vá intercalando as camadas entre a bolacha e o creme.

Termine com o creme e leve à geladeira até ficar bem gelada.

Sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26054-pave-simples-de-pacoca.html>