

PAVÊ DA LÍVIA

INGREDIENTES

1 litro de leite

5 colheres (sopa) de maizena

5 colheres (sopa) de açúcar

1 gema

1 lata de leite condensado

2 pacotes de bolacha maizena tradicional ou de chocolate

granulado para decorar

1 caixa pequena de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela grande, despeje 750 ml de leite, e reserve 250 ml em um copo.

Dilua as 5 colheres de maisena nos 250 ml de leite e coloque dentro da panela junto com o leite que já estava dentro.

Coloque as 5 colheres de açúcar e adicione a gema.

Coloque o leite condensado.

Com uma colher grande, mexa os ingredientes e leve ao fogo alto, até que vire um creme, igual a um mingau.

Reserve até que fique morno.

Em um recipiente de vidro ou de plástico, monte o pavê da seguinte maneira: 1 camada de creme, 1 camada de bolacha maisena umedecida em um pouco de leite, 1 camada de creme, 1 camada de bolacha maisena umedecida de leite, por último 1 camada de creme.

Para decorar, despeje um pouco de creme de leite, espalhe e coloque o granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27048-pave-da-livia.html>