

# PAVÊ COM CANELA FÁCIL E DELICIOSO

## INGREDIENTES

### FARINHA DE BOLACHA MAISENA:

Farinha de bolacha maisena: 1 pacote de bolacha maisena

2 colheres rasas (chá) de canela em pó

50 g de coco ralado sem açúcar

2 colheres rasas (sopa) de açúcar cristal

### CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado (395 g)

400 ml de leite

50 g de coco ralado (sem açúcar)

1 colher (sopa) de maisena

### CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate: 1 lata de creme de leite

600 ml de leite

achocolatado (de preferência nescau, se for usar chocolate em pó, adoce a gosto)

1 colher bem cheia (sopa) de maisena

1 colher cheia (sopa) de margarina

### MONTAGEM:

Montagem: bolacha maisena para uma camada apenas

## MODO DE PREPARO

### FARINHA DE MAISENA:

Farinha de maisena: Bata as bolachas maisena no liquidificador, até que a mistura fique como uma farinha.

Misture o restante dos ingredientes com uma colher, até a canela se espalhar inteira e reserve.

### CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva a maisena no leite (se ele estiver gelado é mais fácil) e, em seguida, misture todos os ingredientes no fogo.

Mexa sempre, para não queimar o fundo até engrossar, reserve.

#### CREME CHOCOLATE:

Creme chocolate:Dissolva a maisena no leite.

Misture todos os ingredientes no fogo, acrescentando o achocolatado ou chocolate em pó, até ficar com a cor desejada e reserve.

#### MONTAGEM:

Montagem:Despeje a farinha no fundo da travessa, espalhando uniformemente.

Guarde o que sobrar dela e, em seguida, acrescente as bolachas de maisena em cima da farinha.

Acrescente o creme branco e, depois, o creme de chocolate.

Enfeite em cima com o restante da farinha a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27397-pave-com-canela-facil-e-delicioso.html>