

PAVÊ DE PASTA DE AMENDOIM

INGREDIENTES

CREME DE AMENDOIM:

- Creme de amendoim: 1 pote de pasta de amendoim
- 2 pacotes de biscoito de maisena picados grosseiramente
- 2 xícaras de açúcar (caso a pasta de amendoim não seja adoçada)
- 1 xícara de leite
- 2 gemas peneiradas
- 1 caixinha de creme de leite

CREME BRANCO:

- Creme branco: 4 claras
- 8 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME DE AMENDOIM:

- Creme de amendoim: Na batedeira, junte as gemas e o açúcar.
- Em seguida, adicione a pasta de amendoim e bata até ficar homogêneo.
- Acrescente o leite e, por último, o creme de leite.
- Reserve.

CREME BRANCO:

- Creme branco: Na batedeira, bata as claras até ficar em ponto de neve e acrescente o açúcar.
- Vai ficar um creme branco bem consistente.
- Depois, adicione o creme de leite mexendo com a colher e reserve.

MONTAGEM:

- Montagem: Coloque uma camada do creme de amendoim, uma camada de biscoitos e vá alternando até terminar.
- Você pode montar o doce em taças, potes para sobremesas ou travessa de vidro.
- Finalize com o creme branco e sirva gelado.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27457-pave-de-pasta-de-amendoim.html>