

PAVÊ DE PAÇOCA DELICIOSO

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 1 lata de leite condensado
2 latas de leite (use como medida a lata de leite condensado)
2 gemas
2 colheres (sopa) cheias de maizena
1 caixa de creme de leite
1 colher de sopa de baunilha

CREME DE PAÇOCA:

Creme de paçoca: 1 lata de doce de leite
1 caixa de creme de leite
paçocas a gosto (cerca de 8 a 10)
Pavê:
100 g de biscoito maizena (ou biscoito champanhe)
leite para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Coloque na panela, o leite condensado e as gemas peneiradas.
Dissolva a maizena no leite frio e acrescente ao creme.
Coloque a baunilha, mas se não tiver pode deixar sem.
Misture em fogo baixo, até dar o ponto.
Deixe esfriar um pouco, quando estiver morno, acrescente o creme de leite e misture até ficar homogêneo.

CREME DE PAÇOCA:

Creme de paçoca: Em um recipiente, coloque o doce de leite, o creme de leite e as paçocas e misture bem até ficar homogêneo.
Não é necessário ir ao fogo.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do pavê: Passe o creme de baunilha no fundo do recipiente, coloque os biscoitos molhados no leite.

Não molhe muito e não coloque os biscoitos encostados um no outro.

Dê espaço entre eles, se colocar muito biscoitos fica mais seco e o pavê perde a qualidade.

Depois, coloque creme de baunilha sobre os biscoitos.

Depois do creme de baunilha, coloque o creme de paçoca.

Em seguida, mais biscoitos.

Após os biscoitos, o creme de baunilha.

Termine com o creme de paçoca.

Coloque paçocas em cima para decorar.

Leve à geladeira por cerca de 12 horas.

Não leve ao freezer.

Após 12 horas, estará pronto para servir.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/27905-pave-de-pacoca-delicioso.html>