

PAVÊ DE PÉ-DE-MOLEQUE

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa (mesma medida do leite condensado) de leite de vaca
- 3 gemas
- 2 colheres de maizena
- 1 caixa de creme de leite
- 1 barra de 200 g de chocolate meio amargo
- 10 pés de moleque
- 2 pacotes de biscoito maizena

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Bata no liquidificador as gemas, o leite, o leite condensado e a maizena por cerca de 3 minutos.

Coloque a mistura em uma panela e cozinhe em fogo baixo até ficar no ponto de mingau.

Quando pronto, coloque metade do creme num recipiente de vidro, em seguida cubra com os biscoitos.

Cubra os biscoitos com o restante do creme.

Triture no liquidificador os pés-de-moleque.

Coloque metade do pé-de-moleque sobre o creme.

CHOCOLATE:

Chocolate: Coloque o creme de leite e a barra de chocolate em uma panela e derreta.

Quando estiver homogêneo, desligue e coloque em cima do pé-de-moleque.

Use o restante do pé-de-moleque para enfeitar o pavê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29999-pave-de-pe-de-moleque.html>