

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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