

PAVÊ DE CREME DE MAIZENA

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 xícara leite (use a lata do leite condensado para medir)

4 colheres de maizena (dissolva no leite antes de colocar na mistura)

2 gemas

1 pacote de biscoito maizena ou biscoito champagne

leite para umedecer o biscoito

se quiser, acrescente o suco de dois limões espremidos ou coco ralado na mistura que vai ao fogo

MODO DE PREPARO

Misture em uma panela o leite condensado, leite, a maizena e a gema do ovo.

Leve ao fogo e mexa bem até engrossar, cerca de 5 a 10 minutos.

Acrescente o creme de leite e mexa por mais 5 minutos.

Molhe os biscoitos em um prato com leite (cuidado para não deixar muito mole pois ele vai acabar se desfazendo).

Em um refratário de vidro faça uma camada de biscoitos e uma camada de creme por cima, dá pra fazer duas camadas de cada.

Leve à geladeira e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30322-pave-de-creme-de-maizena.html>