

PAVÊ DE AMENDOIM DA DONA GRETA

INGREDIENTES

350 g de bolacha maria

200 g de manteiga sem sal

2 latas de creme de leite

150 g de creme de amendoim

4 gemas

200 g de açúcar (ou 1 e 1/2 xícaras)

1 cálice de rum

1 copo de leite morno

1 colher de café de essência de baunilha

100 g de amendoim torrado e moído (não muito fino)

MODO DE PREPARO

Com todos os ingredientes em temperatura ambiente (com exceção do leite que deve ser morno), bata primeiro o açúcar, a manteiga e as gemas até obter uma consistência homogênea.

Adicione o creme de amendoim, o creme de leite (com soro) e o rum e bata até que os ingredientes tenham sido incorporados de forma igual e reserve.

Umedeça rapidamente as bolachas no leite misturado com a essência de baunilha e forre o fundo da forma. Cubra com a metade do creme.

Forme outra camada de bolachas e cubra com o restante do creme.

Polvilhe com o amendoim moído e leve para a geladeira. Melhor se servido no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30599-pave-de-amendoim-da-dona-greta.html>