

PAVÊ DE BOLACHA RECHEADA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 600 ml de leite achocolatado

2 colheres de amido de milho

300 g de leite condensado

RECHEIO:

Recheio: 2 pacotes de bolacha recheada do sabor que você quiser

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo o creme com os ingredientes.

Espere esfriar um pouco.

Pegue as bolachas recheadas e retire todo o recheio, coloque em um vasilha e reserve.

Monte o pavê alternando em camadas o creme e as bolachas sem recheio.

Coloque o recheio da bolacha sobre o pavê.

Leve à geladeira e sirva depois de 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31017-pave-de-bolacha-recheada.html>