

PAVÊ DE PAÇOCA DA LU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pacote de pó para pudim sabor caramelo
- 1 pacote de 200 g de biscoito de maisena
- 500 ml de leite
- 6 unidades de paçoca
- o quanto baste de leite para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o leite e o pó para pudim e leve ao fogo alto até levantar fervura e engrossar. Deixe esfriar bem. Acrescente o creme de leite e as paçocas esfareladas. Misture bem e comece a montar o pavê.

Coloque uma camada de biscoitos umedecidos no leite e uma camada de creme, uma cama de biscoito e uma de creme. Finalize com o creme e decore, se preferir. Leve ao congelador até firmar e sirva.

Varie a receita, trocando o pó para pudim sabor caramelo por sabor coco e as paçocas, por coco ralado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31408-pave-de-pacoca-da-lu.html>