

PAVÊ SIMPLES COM POUCOS INGREDIENTES

INGREDIENTES

- 300 g de goiabada
- 2 caixinhas de creme de leite (200 g cada)
- 1 colher de sopa de maizena
- 1 pacote de biscoito champagne (usei o de 180 gramas)
- 1 1/2 xícara de leite
- 1 colher de sopa de rum

MODO DE PREPARO

No liquidificador bata bem a goiabada com uma caixinha de creme de leite até dar uma textura cremosa e homogênea, reserve.

Leve ao fogo baixo a outra caixinha de creme de leite com a maizena, mexendo sempre até virar um creme (sem deixar ferver).

Apague o fogo e deixe esfriar.

Acrescentar o rum ao leite.

Mergulhe o biscoito champagne levemente ao leite.

Em uma forma refratária alterne uma camada de biscoito com uma camada do creme de goiabada e outra do creme branco.

A última camada deve ser a do creme branco. Decore a gosto.

Se não gostar de rum, não acrescentar na receita.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32151-pave-simples-com-poucos-ingredientes.html>