

PAVÊ DE OURO BRANCO

INGREDIENTES

- 2 lata de leite condensado
- 400 ml de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 10 colheres de sopa de leite ninho
- 100 g de margarina sem sal
- 1 lata de creme de leite
- 6 bombom sonho de valsa branco
- 2 pacotes de bolacha de maizena

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, o leite e o amido de milho. Misture tudo e leve em fogo baixo até que obtenha um creme, reserve.

Na batedeira coloque o leite ninho e a margarina e bata bem até que fique bem misturado, acrescente o creme de leite e reserve. Comece a montagem sempre com as bolachas, umedecendo-as no leite. Coloque o creme e mais bolachas, siga até terminar o creme.

Por último coloque o creme de leite ninho e os bombons picados para dar acabamento e ficar mais gostoso. Conserve em geladeira até servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33140-pave-de-ouro-branco.html>