

PAVÊ DE BOLACHA MAISENA COM CREME BRANCO E CREME PRETO

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de bolacha maisena

bis para confeitaria (opcional)

1ª CAMADA:

1ª camada: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite (use a lata do leite condensado para medir)

2 gemas

1 colher de sopa de amido de milho (maisena)

2ª CAMADA:

2ª camada: 2 latas de leite

6 colheres de sopa de toddy, ou nescau ou achocolatado

2 colheres de sopa de maisena dissolvida em meio copo americano de leite

3 colheres de sopa de açúcar

opcional: meio copinho de danone de chocolate (eu usei da marca danete)

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Junte todos os ingredientes da 1ª camada e bata no liquidificador até dissolver a maisena.

Coloque em uma panela e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela. Desligue e reserve.

2ª CAMADA:

2ª camada: Coloque todos os ingredientes da 2ª camada em uma panela e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela. Desligue e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em um recipiente ou vasilha coloque o creme branco. Coloque a bolacha de maisena e a metade do creme preto. Coloque mais bolacha de maisena. Coloque o restante do creme preto. Confeite do seu jeito, eu confeitei com bis branco molhado no danone/danete.

Boa sorte e saboreie.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

[https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33345-pave-de-bolacha-maisena-com-creme-branco-e-creme-preto.ht
ml](https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33345-pave-de-bolacha-maisena-com-creme-branco-e-creme-preto.html)