

PAVÊ DE BOLACHA MAISENA COM CREME BRANCO E CREME PRETO

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem:1 pacote de bolacha maisena

bis para confeitar (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)

2º CAMADA:

2º 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

1º CAMADA:

1º camada:Junte todos os ingredientes da 1º 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.

2º CAMADA:

2º camada:Coloque todos os ingredientes da 2º 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 maizena 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.html>