

PAVÊ DE BISCOITO MAIZENA COM FLAN ROYAL

INGREDIENTES

- 1 sachê de flan de chocolate
- 1 sachê de flan de baunilha
- 4 gotas de baunilha
- 1 litro de leite (500 ml para cada flan)
- 4 colheres de açúcar
- calda (opcional)
- papel filme
- 2 pacotes de biscoito maizena de sua marca preferida (piraquê)

MODO DE PREPARO

- Dissolva bem o flan no leite (500 ml) e coloque 2 gotas de baunilha para cada pacote.
- Coloque no refratário um pouco de leite para umedecer a primeira camada de biscoito.
- Depois de cozido o flan ,quase no ponto de mingau, despeje em cima da primeira camada.
- Repita o processo com o segundo flan de baunilha, intercalando com os biscoitos.
- Com os biscoitos que sobrarem pegue uma peneira e quebre-os fazendo uma farofa.
- Polvilhe sobre o pavê.
- Espere esfriar e coloque o papal filme.
- Leve à geladeira por duas horas ou até ficar durinho.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33542-pave-de-biscoito-maizena-com-flan-royal.html>