

PAVÊ DE COOKIES E NUTELLA

INGREDIENTES

- 2 e 1/2 colheres (sopa) de amido de milho
- 2 xícaras (chá) de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite sem soro
- 2 pacotes (150g/cada) de cookies sabor chocolate
- 1 pote (350 g) de Nutella
- 1 pacote de biscoito de maizena

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Bata no liquidificador o amido de milho, o leite e o leite condensado por 5 minutos.

Leve a mistura à uma panela em fogo brando por 5 minutos, mexendo até engrossar.

Desligue o fogo e acrescente uma caixinha de creme de leite e um pacote de cookies quebradinhos e misture tudo.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma tigela misture o pote de Nutella e a outra caixinha de creme de leite, não precisa levar ao fogo.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, no fundo, adicione os biscoitos de maizena já (pouco) embebido no leite.

Acrescente o recheio (tudo ou não, depende do tamanho da travessa).

Adicione o outro pacote de cookies inteiros (espaços entre eles de acordo com o tamanho da travessa).

Por fim, jogue a cobertura.

Leve à geladeira e sirva.

Pode fazer várias camadas com o biscoito de maizena, recheio, cookies e cobertura, conforme sua travessa.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34154-pave-de-cookies-e-nutella.html>