

PAVÊ DE LEITE MOÇA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado feito doce (cozido em banho-maria por meia hora após fervura da água)
- 1 lata de creme de leite sem o soro (deixar na geladeira de um dia para o outro ou na freezer por uma hora para escorrer o soro)
- 3 pacotes de bolacha Maria
- 2 gemas
- 1 xícara de açúcar refinado
- 3 colheres de nescau

MODO DE PREPARO

Bata as gemas com o açúcar, acrescente o nescau e o creme de leite e misture bem.

Em um pirex vá colocando uma camada de biscoito embebido ligeiramente no leite, uma camada de creme e assim sucessivamente.

Por cima coloque colheradas de doce de leite.

Por último faça uma farofa de biscoitos processando no liquidificador ou processador e cubra o pavê.

Leve ao freezer.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34520-pave-de-leite-moca.html>