

PAVÊ DE BOLACHA NEGRESCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 litro de leite
- 3 gemas
- 2 colheres de amido de milho
- 2 colheres de essência de baunilha
- 3 pacotes de biscoito negresco
- leite e achocolatado para banhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

Em uma panela em fogo baixo coloque o leite condensado, leite, amido (dissolvido num pouco de leite para não empelotar), gemas e essência de baunilha.

Mexa sempre para não grudar no fundo, até o creme engrossar (cerca de 15 minutos).

Deixe esfriar.

Em um refratário retangular coloque um pouco do creme, pegue biscoitos negresco e molhe no leite com achocolatado e coloque em cima do creme.

As bolachas podem ser com ou sem recheio, vai do gosto da pessoa, com o recheio vai ficar mais doce mas fica muito bom!

Vá alternando camadas de creme e biscoito, termine com o creme.

Pegue algumas bolachas, leve ao liquidificador e triture.

Jogue por cima do creme para enfeitar, ou apenas pique grosseiramente por cima do creme para finalizar. Pode fazer no refratário ou em taças individuais.

Pode jogar um pouco de coco ralado por cima também.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35007-pave-de-bolacha-negresco.html>