

PAVÊ DO LUAN

INGREDIENTES

100 g de açúcar

1/2 litro de leite integral

1 colher de sopa de manteiga ou margarina

4 gemas

2 colheres de sopa de chocolate em pó ou

4 colheres de achocolatado em pó

1 colher de sopa de amido de milho

1 caixa de creme de leite bem gelado

10 gotas de baunilha

200 g de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Leve tudo ao fogo menos o creme de leite e a baunilha. Deixe ferver mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e acrescente uma caixa de creme de leite deixado 12 horas na parte de baixo do congelador ou 3 horas no freezer.

Misture bem ainda quente com a baunilha e deixe esfriar.

Monte o pavê intercalando as camadas, começando com bolachas e terminando com creme.

Deixe na geladeira por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36864-pave-do-luan.html>