

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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