

PAVÊ DE AMENDOIM COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (ou se preferir use a mesma medida com doce de leite)

1 xícara de margarina (preferência sem sal)

1 xícara de amendoim torrado, sem casca e moído

1 lata de creme de leite sem soro

2 pacotes de bolacha maisena

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Cozinhe a lata de leite de condensado por 40 a 45 minutos na panela de pressão. Após cozinhar, reserve.

Torre o amendoim, tire a casca e bata no liquidificador. Depois reserve.

Num recipiente misture a margarina, meia xícara de amendoim (torrado e moído) e o creme de leite (sem soro).

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa faça camadas de bolacha e depois o creme. Na última camada de bolacha, coloque a lata de leite condensado que foi cozida (ou o doce de leite de sua preferência). Após polvilhe o doce com o restante do amendoim (torrado e moído).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37943-pave-de-amendoim-com-doce-de-leite.html>