

PAVÊ DE GOIABA CREMOSO

INGREDIENTES

- 2 pacotes de bolacha de maizena
- 200 g de manteiga sem sal(temperatura ambiente)
- 200 g de goiabada cremosa
- 1 lata de creme de leite gelada
- 2 gemas
- 1 xícara de chá de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga, o açúcar e as gemas.

Acrescente o creme de leite gelado aos poucos (fica um creme fofo e homogêneo), reserve.

Em um refratário vá montando em camadas a bolacha molhada no leite, o creme e a goiabada aos poucos. Siga as camadas até acabar o creme.

Enfeite com o restante da goiabada.

Leve à geladeira de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37966-pave-de-goiaba-cremoso.html>