

PAVÊ DE BOLACHA DE MAISENA E RECHEIO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

4 pacotes de bolacha de maisena

1 lata de refrigerante guaraná

2 xícaras de leite em pó

1 xícara de água

2 colheres de margarina

6 colheres de açúcar

4 colheres de chocolate em pó ou achocolatado

1 forma retangular média

MODO DE PREPARO

Dissolva o leite em pó na água , formando um creme , você pode colocar um pouco mais de leite em pó se necessário.

Em uma panela misture o creme feito do leite em pó com a margarina , o açúcar e o chocolate , misturando em fogo médio até levantar fervura , reserve.

Coloque o refrigerante guaraná em um pote onde você possa mergulhar as bolachas , mergulhe uma por uma e faça uma camada no fundo da forma.

Depois coloque por cima o creme de chocolate , depois outra camada de bolacha , e outra de creme de chocolate, assim até chegar ao topo da forma .

Cubra a forma com papel alumínio para que as bolachas não murchem , coloque na geladeira até esfriar e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39352-pave-de-bolacha-de-maisena-e-recheio-de-chocolate.html>