

PAVÊ COM MOUSSE DE LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 e 1/2 pacote de bolacha de leite
- 1 pote de doce de leite tirol
- 2 potes de nata tirol
- 1 pacote de coco ralado em flocos 100 g
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 e 1/2 xícara de leite em pó
- 1 colher (chá) de emustab
- Chocolate granulado a gosto para decorar
- leite para umedecer as bolachas

MODO DE PREPARO

Numa tigela misture bem com uma colher o doce de leite, a nata e o coco ralado.

Em outra tigela, bata por 10 minutos o leite condensado, o creme de leite, o leite em pó e o emustab, com uma batedeira.

Num pirex grande, alterne camadas do creme de doce de leite, bolachas umedecidas no leite, creme de leite em pó, e assim por diante, sendo que a última camada deve ser do creme de leite em pó.

Cubra o pavê com chocolate granulado a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40302-pave-com-mousse-de-leite-em-po.html>