

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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