

# PAVÊ MISTO DE BISCOITO DE MAISENA

## INGREDIENTES

### CREME BRANCO:

Creme Branco: 1 lata de leite condensado 395g

3 gemas de ovo peneiradas

1 colher (sopa) amido de milho (maisena)

1 medida da lata de (leite condensado) de leite

### CREME PRETO:

Creme Preto: 1 lata de leite condensado 395g

3 gemas de ovo peneiradas

1 colher (sopa) amido de milho (maisena)

1 medida da lata de (leite condensado) de leite

3 colheres de toddy achocolatado

### CREME DE CHOCOLATE PARA COBRIR:

Creme de Chocolate para cobrir: 1 lata de creme de leite 200g

50g de chocolate ao leite.

## MODO DE PREPARO

### CREME BRANCO:

Creme Branco: Coloque o leite e a maisena no liquidificador e bata por alguns segundos, junte em uma panela com o leite condensado e com as gemas peneiradas. Mexa até que o creme engrosse e você veja o fundo da panela. Reserve.

### CREME PRETO:

Creme Preto: Coloque o leite, o toddy (achocolatado) e a maisena no liquidificador e bata por uns segundos, junte em uma panela com o leite condensado e com as gemas peneiradas. Mexa até que o creme engrosse e você veja o fundo da panela. Reserve.

### MONTAGEM:

Montagem: Coloque uma camada de creme branco, molhe os biscoitos com o leite e com o toddy (achocolatado) e coloque em cima do creme intercalando entre um biscoito branco e um biscoito de chocolate, coloque o creme preto e siga a diante, faça uma última camada de biscoito e reserve.

#### COBERTURA:

Cobertura: Em uma vasilha plástica coloque o creme de leite e o chocolate ao leite e leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e mexa bem. Novamente leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e mexa bem. Novamente leve ao micro-ondas por 30 segundos, tire e mexa bem, jogue por cima da última camada de biscoito leve a geladeira e espere por uma hora ou até gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41162-pave-misto-de-biscoito-de-maisena.html>