

PAVÊ BEM SIMPLES

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 creme de leite
- 2 vezes a medida do leite condensado de leite
- 1 ovo
- 2 colheres de amido de milho
- gotas de essencia de baunilha
- 1 pacote de coco ralado seco
- 1 pacote de bolacha de maisena
- leite e achocolatado suficiente para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo o amido de milho dissolvido no leite, o leite condensado e uma gema (reserve a clara).

Faça um mingal desligue o fogo e adicione a essencia de baunilha.

Deixe esfriar um pouco.

Molhe as bolachas no leite com achocolatado forre o fundo de um recipiente da sua preferência com as bolachas.

Distribua um pouco do creme por cima.

Faça mais uma camada com as bolachas e intercale até acabar o creme e as bolachas.

Bata a clara reservada em neve misture o creme de leite lentamente, coloque por cima, decore com coco ralado e leve à geladeira, depois de 6 horas está pronto para servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42160-pave-bem-simples.html>