

PAVÊ DA FABI

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

2 xícaras de leite

2 colheres de sopa de maisena

1 lata de creme de leite

CREME PRETO:

Creme preto: 1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

2 gemas peneiradas

2 colheres e meia de sopa de amido de milho (maisena)

170 g de chocolate meio amargo picado

PAVÊ:

Pavê: 3 pacotes bolacha maizena

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Misture todos os ingredientes (menos o creme de leite), mexendo sempre até virar tipo um mingau.

Quando estiver no ponto misture o creme de leite, mexa bem e desligue o fogo.

CREME PRETO:

Creme preto: Misture todos os ingredientes (menos o chocolate) e leve ao fogo até engrossar, depois desligue o fogo e acrescente o chocolate picado até derreter, deixe esfriar.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do pavê: Em uma travessa de vidro coloque um pouco do creme (preto ou branco, tanto faz) em seguida o biscoito maizena e depois o outro creme, intercalando as camadas pretas e brancas com a bolacha maizena, cubra com papel alumínio ou plástico filme e leve a geladeira por 5 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/42899-pave-da-fabi.html>