PAVÊ DE CREME DE AVELÃ E BOMBOM

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite (200 g cada)

2 caixas de creme de avelã (200 g cada)

1 pacote de bolacha maisena (ou mais, se necessário)

1 copo de leite

16 bombons (estilo ouro branco)

granulado para a decoração

1 refratário

MODO DE PREPARO

Em um recipiente despeje as 2 caixas de creme de leite, em seguida as 2 caixas de creme de avelã.

Misture bem até ficar homogêneo.

Reserve.

No liquidificador coloque 10 bombons e coloque na função pulsar.

Reserve. Abra o pacote de bolacha maisena e coloque-as em um prato. Reserve.

Amorne o copo de leite e coloque-o em um prato.

Umedeça as bolacha uma a uma no leite e coloque-as no refratário, em seguida, despeje a mistura do creme de leite com o creme de avelã até cobrir as bolachas, após isso, despeje os bombons triturados ate cobrir o creme.

Repita toda as etapas até o começo do refratário (a camada de cima tem de ser a da bolacha).

Despeje o resto do creme até acabar.

Decore com o granulado e com os bombons restantes.

Leve à geladeira por 12 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45238-pave-de-creme-de-avela-e-bombom.html