

PAVÊ DE DOCE DE LEITE COM COCO E AMENDOIM

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

50 g de coco úmido ralado

50 g de amendoim torrado (sem açúcar)

1 caixinha de creme de leite

2 pacotes de 150 g cada, de biscoito champagne

1/2 caixa de leite

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado na panela de pressão, quando começar a pegar pressão marque 30 minutos, deixe esfriar totalmente.

Em uma panela, misture o doce de leite , creme de leite e o coco, mexendo bem devagar. Quando estiver consistente desligue o fogo.

Molhe os biscoitos no leite com açúcar,e vá montando a travessa, uma camada de biscoito e outra do creme. Por fim quando a camada estiver completa coberta com o creme. Complete a camada com o amendoim.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45611-pave-de-doce-de-leite-com-coco-e-amendoim.html>