

PAVÊ GALAK

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado para essa medida)
- meia xícara (chá) de maisena
- 2 tabletes de galak
- 1 tablete de chocolate (opcional) para melhor decoração
- 1 lata de creme de leite
- 2 pacotes de biscoito tipo champagne
- cerejas (se preferir para decoração)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, 2 medidas (da lata) de leite, a maisena e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar

Retire do fogo, acrescente um tablete de chocolate galak e mexa bem até o chocolate derreter e incorporar ao creme.

Quando esfriar misture o creme de leite e reserve.

Umedeça os biscoitos no leite restante e forre o fundo de um recipiente refratário retangular (22cm x 35cm).

Despeje o creme reservado e outra camada de biscoitos.

Espalhe o restante do creme e cubra com o tablete de chocolate galak ralado no ralo grosso, usando se quiser o tablete de chocolate ao leite para deixar uma cobertura mista (opcional).

Leve à geladeira por cerca de 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46418-pave-galak.html>