

PAVÊ MESCLADO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

6 colheres de amido de milho

1 caixinha de creme de leite

1 pitada de sal

PARA MONTAR:

Para montar:1 pacote de bolacha 400 g sabor chocolate

PARA DECORAR:

Para decorar:1 pote pequeno de iogurte de morango

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Dissolva o amido de milho em um pouquinho do leite.

Coloque em uma panela o leite, o amido de milho, o leite condensado e a pitada de sal.

Leve ao fogo.

Em fogo alto mexa até ferver e engrossar.

Quando o creme engrossar desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário espalhe um pouco de creme.

Em seguida coloque uma camada de bolacha, novamente coloque o creme, repita o processo até terminar com a última camada de creme.

Para enfeitar coloque o iogurte de morango e um pouco de bolacha triturada.

Finalize com coco ralado.