

PAVÊ DE LEITE NINHO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 vezes a mesma medida da lata de leite
- 4 colheres de sopa de maisena
- 200 g de chocolate branco ralado no rolo grosso
- 2 pacotes de bolacha maisena
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 10 colheres de leite ninho

MODO DE PREPARO

Dissolva a maisena e o leite ninho em 2 latas de leite, junte ao leite condensado e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Assim que engrossar desligue, deixe esfriar, junte o creme de leite e reserve.

Rale ou quebre as 200 g de chocolate branco em pequenos pedaços e reserve.

Umedeça as bolachas na outra lata de leite que sobrou, forre um recipiente com as bolachas, jogue metade do creme e polvilhe metade do chocolate branco reservado, coloque mais uma camada de bolachas umedecidas, cubra com o restante do creme e finalize com o chocolate branco restante.

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas (se possível faça sempre de um dia para o outro, bem gelado fica muito melhor).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46775-pave-de-leite-ninho.html>