

PAVÊ MEU SONHO

INGREDIENTES

1/2 lata de leite condensado
4 colheres de chocolate em pó
1 colher de margarina
1 lata de creme de leite
1 colher de maizena
1 pacote de biscoito maizena
Leite para molhar os biscoitos
2 chocolates Suflair

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina em fogo brando até virar ponto de brigadeiro.

Acrescente o creme de leite , após ter mexido bem adicione a maizena e misture bem. Desligue o fogo desta mistura e deixe esfriar.

Enquanto isso quebre os biscoitos de maizena numa vasilha e molhe com leite de forma que vire uma pasta não muito seca nem muito molhada.

Monte o pavê numa tigela , primeiro a camada dos biscoitos já molhados no leite , depois a camada do creme de chocolate e assim fazendo duas camadas de creme de chocolate e 3 de biscoitos sendo que a ultima é de biscoito.

Por último pique os Suflairs e espalhe sobre a última camada do pavê, após é só levar à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46836-pave-meu-sonho.html>