PAVÊ DE AMENDOIM AMARRA MARIDO

INGREDIENTES

150 g de amendoim torrado e moído

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a medida da lata de leite condensado)

1 caixinha de creme de leite

4 avos

1 pacote de bolacha de maisena

leite para molhar a bolacha

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira as gemas, o leite condensado, o amendoim e o leite ate que fique homogêneo. Reserve um pouco do amendoim para decorar. Leve a mistura ao fogo até chegar ao ponto de engrossar como mingau, mexendo sempre.

Deixe esfriar. Bata as claras em neve, e acrescente o creme de leite. Mexa devagar até que o creme de leite se misture às claras.

Misture o primeiro creme com o segundo, mexendo vagarosamente para não perder o volume das claras.

Em uma travessa de mais ou menos 30x20 cm, coloque uma camada do creme, uma camada de bolacha levemente molhada no leite, e assim ate que faça as camadas que derem os ingredientes.

Lembrando que a ultima camada deve ser do creme. Por cima coloque o amendoim para decorar a gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47302-pave-de-amendoim-amarra-marido.html