

# PAVÊ TRICOLOR CROCANTE

## INGREDIENTES

### CREME ROSA:

Creme rosa:1/2 litro de leite  
1 colher de sopa de maisena  
2 colheres de sopa de nasquik de morango  
1/2 colher de sopa de açúcar

### CREME BRANCO:

Creme branco:1/2 litro de leite  
1 colher de sopa de maisena  
1 xícara de chá de coco ralado  
1 colher de sopa de baunilha

### CREME PRETO:

Creme preto:1/2 litro de leite  
1 colher de sopa de margarina  
4 colher de sopa cheia de chocolate em pó  
1 colher de açúcar  
Se for achocolatado tirar o açúcar  
1 pacote e meio de bolacha de maisena  
1/2 xícara de leite com açúcar  
bolinha crocante de chocolate

## MODO DE PREPARO

### CREME ROSA:

Creme rosa:Junte todos os ingredientes numa panela, quando tiver bem misturado leve ao fogo até engrossar e reserve.

### CREME BRANCO:

Creme branco:Junte todos os ingredientes numa panela, quando tiver bem misturado leve ao fogo até engrossar e reserve.

### CREME PRETO:

Creme preto: Misture tudo e leve ao fogo até engrossar por cerca de 15 minutos,

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa transparente coloque o creme rosa, em cima as bolachas molhadas no leite, depois o creme branco e o creme preto e as bolinhas crocantes em cima.

Leve à geladeira por meia hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49182-pave-tricolor-crocante.html>