

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>