

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 colheres 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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