PAVÊ INSTANTÂNEO DA MARJORIE

INGREDIENTES

1 envelope de gelatina em pó sem sabor

2 latas de leite condensado

3 caixas de creme de leite

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de rum

1 pacote de biscoito champagne (180 g)

170 g de chocolate branco ralado

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina como instrução da embalagem e bata no liquidificador com o leite condensado, o creme de leite e a essência de baunilha.

Misture o leite com o rum e umedeça os biscoitos nessa calda.

Em um refratário médio alterne camadas de biscoitos umedecidos e de creme, sendo a última camada de creme.

Polvilhe o chocolate ralado e leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54659-pave-instantaneo-da-marjorie.html