

# PAVÊ DE GELATINA

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 1 lata creme de leite

1 lata leite condensado

1 lata de leite com achocolatado

2 ovos

1 colher (sopa) manteiga

1 colher (sopa) amido de milho

### RECHEIO:

Recheio: 1 pacote de biscoito maisena ou champagne

### COBERTURA:

Cobertura: 2 gelatinas (sabor que preferir)

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo médio todos os ingredientes do creme.

Faça um mingau encorpado, não poder ser muito mole.

Em um refratário intercale camadas de creme e biscoito molhado no leite com achocolatado (a última camada deve ser de creme).

Leve à geladeira para endurecer um pouco.

Faça as gelatinas com metade da medida tradicional para ficar mais dura.

Despeje a gelatina por cima do pavê já endurecido e retorne a geladeira até a gelatina ficar endurecida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55619-pave-de-gelatina.html>