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 biscoto 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 ja 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