

PAVÊ DE AMENDOIM DO JEF

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite sem soro
7 colheres (sopa) de manteiga sem sal
2 copos (americano) de açúcar
4 gemas.
150 g de amendoim torrado e moído
300 g de biscoito tipo maizena
Leite para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Bata o açúcar e a manteiga, acrescente as gemas batendo sempre, coloque o creme de leite e logo após metade do amendoim.

Forre um pirex com a bolacha molhada no leite, salpique um pouco de amendoim e coloque uma camada de creme, continue montando, bolacha, amendoim e creme, por cima salpique amendoim e alguns inteiro, se quiser ainda coloque pedaços de figo ou pêssago em compota para decorar.

Leve à geladeira por umas 3 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55731-pave-de-amendoin-do-jef.html>