PAVÊ FUNCIONAL COM AVEIA

INGREDIENTES

4 latas de leite

2 latas de leite condensado

2 colheres (sopa) de farinha de aveia

2 colheres (sopa) de achocolatado em pó

leite para molhar os biscoitos

1 colheres de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

Dissolva a farinha de aveia no leite

Despeje em uma panela junto com o leite condensado, o coco ralado e as gemas

Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo ate engrossar

Desligue o fogo e espere o creme ficar morno (ele encorpa conforme vai esfriando)

Molhe os biscoitos no leite com achocolatado, sem deixar que eles fiquem muito úmidos

Em um refratário coloque a primeira camada de creme e depois de biscoitos

Repita essa sequência deixando a última camada com creme

Por cima do creme despeje 3 colheres (sopa) do leite com achocolatado

Espalhe passando a colher e alisando para da uma caprichada no visual do pavê

Se quiser pode colocar coco por cima para enfeitar

Essa é ótima para crianças que tem prisão de ventre e gostam de um pavê

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8193-pave-funcional-com-aveia.html