

PAVÊ DE LEITE EM PÓ E SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

2 pacotes de bolacha de maisena
200 g de manteiga sem sal
1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite sem soro
2 barras de chocolate branco
1 pote de sorvete de creme
10 colheres de leite em pó
150 ml de leite

MODO DE PREPARO

Na batedeira coloque a manteiga, o leite condensado e o creme de leite para bater por 3 minutos
Acrescente aos poucos o leite em pó e bata por mais uns cinco minutos, até ver que está homogêneo
Aplique uma fina camada do creme na travessa
Forre com as bolachas molhadas no leite
Cubra novamente com o creme
Polvilhe leite em pó e o chocolate branco ralado
Aplique uma camada de sorvete
Forre novamente com as bolachas molhadas no leite
Acrescente outra camada de creme e polvilhe novamente com leite em pó e chocolate branco
Faça mais uma camada de bolachas molhadas no leite
Cubra com uma camada mais espessa de sorvete
Por ultimo, polvilhe novamente com leite em pó e chocolate branco
Leve ao freezer por três horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10951-pave-de-leite-em-po-e-sorvete-de-creme.html>