

O PAVÊ MAIS FÁCIL DO MUNDO! É MARAVILHOSO, VOCÊ VAI AMAR A RECEITA!

INGREDIENTES

DOCE DE BANANA:

6 a 8 bananas

1 xícara de açúcar

CREME:

1 lata de leite condensado

1 medida da lata de leite de caixa

2 colheres de sopa de amido de milho

2 gemas

1 colher de sopa de essência de baunilha

PARA ARREMATAR:

Canela com açúcar para polvilhar

1/3 de pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta o açúcar no fogo médio.

Depois de derretido jogue por cima as bananas cortadas em rodela.

Misture e deixe ferver.

Se formar uns blocos de açúcar, retire-os e descarte-os.

Quando a banana estiver bem douradinha, apague o fogo.

Dissolva o amido de milho no leite e misture em uma outra panela com os outros ingredientes do creme e mexa em fogo baixo até que o creme engrosse e apague o fogo.

Coloque depois de frio, o doce de banana em um recipiente e por cima o creme. Corte os biscoitos em 2 ou 3 partes e coloque no doce, afunde ele até em baixo deixando uma pontinha na superfície.

Polvilhe com açúcar e canela e leve ao refrigerador até que fique bem gelado.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

Dica: essa receita também fica deliciosa quando servida com sorvete de creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13765-o-pave-mais-facil-do-mundo-e-maravilhoso-voce-vai-amar-a-receita.html>