

PAVÊ DE PAÇOCA COM BISCOITO MAISENA MUITO CREMOSO DELICIOSO E FÁCIL DE PREPARAR!

INGREDIENTES

½ litro de leite
1 caixinha de creme de leite
1 caixinha de leite condensado
3 colheres(sopa) rasas de maisena
200 gramas de biscoito maisena
1 xícara(chá) de leite para umedecer os biscoitos
9 paçocas de rolha esfareladas
Paçocas de rolha q.b. para decorar

MODO DE PREPARO

Numa panela coloque o leite condensado e a maisena. Misture bem para dissolver totalmente.

Adicione o leite, as paçocas esfareladas, e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até ferver, engrossar, deixe cozinhar por mais 1 minutos e retire do fogo.

Acrescente o creme de leite e misture para agregar todos os ingredientes.

Disponha numa travessa uma fina camada do creme de paçoca, cubra com uma camada de biscoitos umedecidos no leite.

Repita as camadas até terminarem os ingredientes, mas a última camada deve ser de creme.

Decore toda a lateral com paçoca esfarelada, e com 2 paçocas inteiras no centro e leve para gelar por 2 horas.

Retire da geladeira e sirva em seguida esse maravilhoso pavê de paçoca!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16835-pave-de-pacoca-com-biscoito-maisena-muito-cremoso-delicioso-e-facil-de-preparar.html>