

PAVÊ DE BOLACHA DE MAIZENA: EXCELENTE OPÇÃO DE SOBREMESA PRA VOCÊ SERVIR EM CASA...

INGREDIENTES

Ingredientes do Recheio:

- 3 pacotes de bolacha maisena
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (medida da lata de leite condensado)
- 2 colheres de maisena
- 200 g de coco ralado
- 2 gemas

Cobertura:

- 1 lata de creme de leite
- 2 claras
- 1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo: o leite condensado, o leite, as gemas e a maisena já dissolvida (pode ser em um pouquinho de água). Mexa até engrossar, o segredo é não deixar ficar muito grosso, pois as bolachas não precisarão ser molhadas.

Quando estiver meio grosso, coloque o coco ralado e deixe mais 5 minutos, desligue.

Confira também: Suflê de Mandioca: é simples de preparar e muito saborosa, todos vão adorar!

Cobertura:

Bata as claras, junte o creme de leite, o açúcar e mexa, reserve. Em um refratário, coloque uma camada de recheio, outra de biscoito e quando as camadas completarem o refratário, adicione a cobertura. Leve à geladeira até ficar gelado.

O pavê de bolacha de maisena é uma sobremesa clássica, prática e deliciosa que sempre faz sucesso. Com suas camadas cremosas e o sabor suave das bolachas, essa sobremesa é perfeita para qualquer ocasião. Experimente fazer em casa e surpreenda seus amigos e familiares com essa delícia.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/17056-pave-de-bolacha-de-maizena-excelente-opcao-de-sobremesa-pra-voce-servir-em-casa.html>