

PAVÊ DE PASTA DE AMENDOIM DELICIOSO

INGREDIENTES

200 g de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

250 g de pasta de amendoim sem açúcar

1 lata de creme de leite

2 pitadas de sal

1 pacote de bolacha maisena

200 ml de leite

chocolate em pó

paçoca em rolha a vontade

calda de caramel para decorar (opcional)

MODO DE PREPARO

Bata na batedeira a manteiga e o leite condensado, até firmar um creme

Acrescente o creme de leite continue batendo e por último a pitada de sal

Reserve

Faça uma camada de bolacha e uma de creme alternando, pode usar as paçocas em rolhas esfareladas entre as camadas

Finalize com o creme e esfarele a paçoca por último para decorar, também pode usar calda de caramel para decorar

Coloque por 2 horas na geladeira e está pronto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5889-pave-de-pasta-de-amendoim-delicioso.html>