

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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