

PAVÊ DE LEITE EM PÓ COM CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

- 4 colheres (sopa) de creme de avelã
- 4 colheres (sopa) de leite ninho
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 copo de leite
- 1 pacote de bolachas maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture a fogo alto 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga e 4 colheres de leite em pó

Em seguida, adicione à mistura um copo de leite

Em outro recipiente, misture o creme de leite com as colheres de creme de avelã (não coloque no fogo)

Quebre as bolachas em pedaços pequenos

Coloque metade de seu creme de leite em pó em um recipiente

Em seguida, acrescente as bolachas em pedaços

Depois, coloque o creme feito com o creme de avelã

Repita o processo

Pegue leite em pó e jogue por cima do pavê, polvilhando

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12508-pave-de-leite-em-po-com-creme-de-avela.html>