

PAVÊ DE AMENDOIM DELICIOSO

INGREDIENTES

3 ovos
1 xícara de açúcar refinado
250 g de margarina sem sal
1 leite condensado
1 creme de leite
500 g de amendoim torrado sem casca triturado
100 ml de leite
1 pacote de biscoito de maisena (com 3 unidades)

MODO DE PREPARO

Separe as claras das gemas

Em uma batedeira bata as claras em neve com uma pitada de sal

Reserve

Bata na batedeira duas gemas peneiradas, com o açúcar até virar um creme liso

Adicione a margarina, o leite condensado e o creme de leite e bata novamente por dois minutos

Adicione em média 350 g de amendoim torrado e triturado ao creme batido

Adicione as claras ao creme, misturando delicadamente, ficando assim um creme aerado

Em um pirex adicione creme ao fundo

Molhe os biscoitos rapidamente no leite e coloque sobre o creme

Faça camadas repetindo o processo acima

Finalize a última camada com creme

Leve para gelar por no mínimo 6 horas

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1565-pave-de-amendoim-delicioso.html>