

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 caramelo 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 caramelo para decorar

Coloque por 2 horas na geladeira e está pronto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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