

PAVÊ FUNCIONAL COM AVEIA

INGREDIENTES

- 4 latas de leite
- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de farinha de aveia
- 2 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- leite para molhar os biscoitos
- 1 colher de coco ralado (opcional)

MODO DE PREPARO

- Dissolva a farinha de aveia no leite
- Despeje em uma panela junto com o leite condensado, o coco ralado e as gemas
- Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo ate engrossar
- Desligue o fogo e espere o creme ficar morno (ele encorpa conforme vai esfriando)
- Molhe os biscoitos no leite com achocolatado, sem deixar que eles fiquem muito úmidos
- Em um refratário coloque a primeira camada de creme e depois de biscoitos
- Repita essa sequência deixando a última camada com creme
- Por cima do creme despeje 3 colheres (sopa) do leite com achocolatado
- Espalhe passando a colher e alisando para da uma caprichada no visual do pavê
- Se quiser pode colocar coco por cima para enfeitar
- Essa é ótima para crianças que tem prisão de ventre e gostam de um pavê

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8193-pave-funcional-com-aveia.html>