

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

©2026 todos os direitos reservados a Elder Recetas Fáciles

<https://elderrecetasfaciles.com.br/receita/1556-pave-de-amendoim-delicioso.html>