PAVÊ DE COMPOSTO LÁCTEO

INGREDIENTES:

Recheio de baunilha

- 500 ml de leite (pode ser preparado com 5 colheres de sopa de leite em pó dissolvidas em 500 ml de água);
- 5 colheres de sopa de composto lácteo de baunilha;
- 2 colheres de sopa de amido de milho dissolvidas em 1 xícara (chá) de água.

Recheio de capuccino

- 500 ml de leite (pode ser preparado com 5 colheres de sopa de leite em pó dissolvidas em 500 ml de água);
- 5 colheres de sopa de composto lácteo de capuccino;
- 2 colheres de sopa de amido de milho dissolvidas em 1 xícara (chá) de água.

Massa

- 2 pacotes de biscoito maisena;
- Aproximadamente 150ml de leite para molhar os biscoitos (pode ser preparado com 1 ½ colheres de sopa de leite em pó dissolvidas em 150 ml de água);

MODO DE PREPARO:

1) Em uma panela a fogo baixo, adicione o leite, o composto e o amido dissolvido em água e misture sem para por aproximadamente 15 minutos ou até atingir a consistência cremosa;
2) Desligue o fogão e reserve os recheios em recipientes tampados na geladeira por cerca de 4 horas;
3) Para montar coloque a primeira camada de recheio na travessa;
4) Molhe os biscoitos no leite e coloque por cima da primeira camada de recheio;
5) Adicione camadas intercaladas de recheio e biscoito.

Dica 1: para decorar, triture alguns biscoitos e salpique por cima do pavê.

Dica 2: Você pode utilizar diferentes combinações de compostos lácteos para fazer os recheios.