



# Receitas



## Pavê de Paçoca

Tipo de prato: Sobremesa / Preparo: Médio (de 30 a 45 minutos) / Rendimento: 10 porções / Dificuldade: Fácil  
Categoria: Pavê / Calorias: 562 por porção

### Ingredientes

- .150 g de margarina
- .½ xícara (chá) de açúcar
- .20 paçocas
- .2 latas de creme de leite
- .4 ovos
- .500 g de biscoito maisena
- .Amendoins tostados

### Modo de preparo

1. Na batedeira, bata a margarina e o açúcar.
2. Misture as paçocas e o creme de leite sem o soro. Reserve.
3. Separe as claras e as gemas e bata as claras em neve (descarte as gemas).
4. Incorpore delicadamente as claras em neve.
5. Umedeça os biscoitos no soro do creme de leite.
6. Em um refratário, alterne camadas de biscoitos e creme de paçoca. Leve para gelar.
7. Decore com amendoins tostados.



**Manduri**  
www.manduri.com.br