

Pavê de Paçoca: receita fácil perfeita para a Festa Junina

Terra - 25/06/2025

Procurando uma sobremesa típica, cremosa e cheia de sabor para sua festa junina? O Pavê de Paçoca é a escolha perfeita! Por: Ana Beatriz Kubata

Tem sobremesa mais a cara da festa junina do que pavê? E se for de paçoca, então, é sucesso garantido! Este combina o sabor inconfundível da paçoca com a textura delicada do biscoito, criando uma sobremesa irresistível — daquelas que fazem todo mundo perguntar: "é pavê ou pra comer?". A resposta? Simples de preparar, ele vai direto pro coração de quem ama as delícias típicas dessa época. Ideal para servir em festas, reuniões de família ou quando bate aquela vontade de um doce especial com gostinho de arraial.

Com poucos ingredientes e um modo de preparo simples, essa receita vai conquistar todo mundo — e ainda rende aquele momento clássico: "é pavê ou é pra comer?". Aqui, é pra comer e repetir!

Por que fazer este Pavê de Paçoca?

Sobremesa fácil e rápida

Perfeita para festas juninas e julinas

Sem forno, com ingredientes acessíveis

Combinação irresistível de creme, biscoito e paçoca

Ingredientes do Pavê de Paçoca

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de leite

4 gemas

½ xícara (chá) de pasta de amendoim

1 caixinha de creme de leite

½ pacote de Biscoito Maizena Galo (180g aprox.)

10 paçocas esfareladas para cobertura

Use paçoca tipo rolha para um sabor mais autêntico e fácil de esfarelar.

Como fazer Pavê de Paçoca com Biscoito Maizena Galo

1. Prepare o creme

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite, as gemas e a pasta de amendoim. Cozinhe em fogo baixo, mexendo sempre, até engrossar. Deixe esfriar completamente.

2. Monte o pavê

Em um refratário forrado com plástico filme (para facilitar na hora de desenformar), alterne camadas de creme e Biscoito Maizena Galo. Finalize com uma camada de creme.

3. Leve ao freezer

Cubra e leve ao freezer por pelo menos 2 horas, até firmar bem.

4. Finalize com paçoca

Desenforme o pavê e polvilhe generosamente com paçoca esfarelada por cima.

Tempo de preparo

20 minutos

2 horas

6 a 8 porções

Faça hoje mesmo!

Se você quer uma , cheia de sabor e com aquele toque nostálgico das festas do interior, o Pavê de Paçoca com Biscoito Maizena Galo é a pedida certa. Prepare, sirva gelado e aproveite os elogios!