

# Pavê de Gelatina com Leite em Pó

1 porção



Fácil de preparar

up to 40 Min.



## Ingredientes:

### Gelatina:

1 caixa de Gelatina Morango Dr. Oetker (Ou sabor de sua preferência)  
250 ml Água quente  
250 ml Água fria

### Creme:

1 caixa de Leite Condensado  
1 caixa de Creme de Leite (400ml)  
1 colher sopa de Amido de Milho Dr. Oetker  
4 colheres sopa de Leite em Pó

### Decoração:

Biscoitos Maizena  
1 pacote de Coco Ralado Dr.Oetker

## 1 Gelatina:

Misture todos os ingredientes e leve a geladeira por cerca de 4h ou até pegar consistência.

## 2 Creme Branco:

Misture em uma panela e leve ao fogo até pegar consistência de mingau. Reserve.

## 3 Montagem:

Retire a gelatina da geladeira (quando estiver firme) e coloque uma camada de creme, outra de biscoito da sua preferência e repita as camadas. Finalize com coco ralado por cima.