PAVÊ DE NOZES (FAMÍLIA SOUZA)

INGREDIENTES

2 pacotes de biscoito maisena

3 caixinhas de creme de leite

1 lata de leite condensado

1 copo de leite (umedecer biscoitos)

1 xícara de leite (use a lata de leite condensado para medir)

1 colher de sopa de maisena

1 gema de ovo peneirada

200g de chocolate ao leite

200g de chocolate meio amargo

250g de nozes

MODO DE PREPARO

CREME CHOCOLATE AO LEITE

Derreta o chocolate ao leite em banho-maria.

Em seguida, acrescente uma caixinha de creme de leite, reserve.

CREME BRANCO

Dissolva a Maizena no leite (medida de leite na lata de leite condensado).

Junte o leite e a Maizena dissolvida em uma panela com uma lata de leite condensado e uma gema peneirada.

Mexa até engrossar em fogo baixo, retire do fogo e acrescente uma caixinha de creme de leite. Reserve.

CREME MEIO AMARGO

Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria, acrescente uma caixinha de creme de leite. Reserve.

NOZES

Quebre as nozes, separe 3 nozes inteiras para decoração e pique o restante das nozes em pedacinhos pequenos com o auxílio de uma faca. Reserve.

MONTAGEM

Umedeça os biscoitos um a um no leite e forre o fundo de um refratário de vidro (preferencialmente o redondo).

Despeje o creme de chocolate ao leite, em seguida, forre com mais uma camada de biscoitos umedecidos.

No creme branco, misture as nozes picadas, despeje e espalhe bem.

Forre mais uma camada de biscoitos umedecidos, jogue o creme meio amargo, decore com as nozes inteiras e, se preferir, salpique farelo de biscoito maisena.

Leve ao freezer por duas horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13903-pave-de-nozes-familia-souza.html