

PAVÊ DE NUTELLA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 3 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (a mesma medida do leite condensado)

6 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de baunilha

CREME DE NUTELLA:

Creme de Nutella: 1 copo de Nutella de 180 g

1 caixa de creme de leite

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de biscoito de leite

leite suficiente para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela, coloque o leite condensado, a baunilha, as gemas peneiradas e o leite.

Reserve um 1/4 da lata de leite para misturar com o amido de milho.

Em uma panela, misture os ingredientes até ficar bem homogêneo, depois dissolva o amido de milho no leite e misture com os ingredientes da panela.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar, desligue o fogo e deixe esfriar um pouco.

Quando o creme estiver morno, com uma colher de pau misture bem rápido o creme branco para ficar mais cremoso, sem precisar colocar no fogo e reserve.

CREME DE NUTELLA:

Creme de Nutella: Em uma tigela, coloque a Nutella e ponha sobre uma panela um pouco de água para derreter em fogo baixo.

Encaixe a tigela na panela, sem que tenha contato com a água.

Quando formar um creme bem liso, junte com o creme de leite e misture.

MONTAGEM:

Montagem:Faça a montagem em taças individuais ou em um refratário médio.

Coloque primeiro o creme branco, em cima coloque os biscoitos molhados de leite, depois mais uma camada de creme branco e outra de biscoitos até acabar o creme branco.

Finalize com o creme de Nutella, para decorar, coloque morangos ou as raspas de chocolate meio amargo para quebrar um pouco o doce.

Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16686-pave-de-nutella.html>