

PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO COM AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 medida de leite (usar a lata de leite condensado)
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 200 g de chocolate branco
- 1 colher (café) de essência de baunilha (colher rasa)
- 1 pacote de bolacha maisena (ou bolacha champanhe)
- 200 g de amendoim sem sal moído

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, a essência de baunilha e a maisena.

Leve ao fogo baixo mexendo sem parar até engrossar (início das borbulhas de fervura).

Desligue o fogo e adicione o chocolate já picado grosseiramente.

Mexa até todo chocolate ter derretido por completo e incorporar ao creme.

Quando o creme esfriar por completo, junte o creme de leite e misture bem.

Umedeça as bolachas no leite e forre o fundo de um refratário, em seguida coloque uma camada do creme e espalhe em cima do creme uma parte do amendoim.

Repita o passo anterior por mais duas vezes, colocando uma camada de bolacha, creme e amendoim (total de 3 camadas).

Leve à geladeira por no mínimo 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17666-pave-de-chocolate-branco-com-amendoim.html>