

PAVÊ COM BOLO DE AVELÃ

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 1 bolo de avelãs industrializado

1 receita de creme de gemas

350 g de creme de avelãs industrializado

50 g de avelãs torradas para decorar (opcional)

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas: 500 ml de leite integral

6 gemas de ovos caipira peneiradas

6 colheres (sopa) de açúcar

2 colheres (sopa) de farinha de trigo

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de essência de baunilha branca

MODO DE PREPARO

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas: Bata por 5 minutos todos os ingredientes com um mixer ou no liquidificador.

Leve a mistura ao fogo e mexa constantemente até obter um creme firme e bem cozido.

Deixe esfriar e bata por 3 minutos em batedeira com o batedor para massas (raquete), reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Esfarele o bolo e distribua em 8 taças.

Distribua uma porção do creme de gemas em cada taça, o creme de avelãs e finalize decorando com as avelãs.

Sirva bem gelado.

Junte com o molho de frutos do mar e sirva sobre o linguini.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17709-pave-com-bolo-de-avela.html>