

PAVÊ DE NATA

INGREDIENTES

- 1 unidade nata 300 g
- 1 lata de leite condensado
- 1 unidade de cream cheese
- 2 tabletes chocolate a sua escolha
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de essência de baunilha
- 2 pacotes de bolacha champanhe ou maisena
- 2 latas de abacaxi em calda

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Pique o chocolate e derreta em banho-maria ou no micro-ondas por 20 segundos.

Depois, acrescente mais 20 segundos até estar todo derretido e então misture com o creme de leite até ficar escuro.

Cubra com o ganache e leve ao congelador por 2 horas, sem deixar congelar (baixe para a geladeira).

Fica mais gostoso servir no outro dia, para ficar mais consistente e pegar mais o sabor.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19016-pave-de-nata.html>