

PAVÊ BLAST SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 400 ml creme de leite fresco

80 g pasta de amendoim

4 colheres de açúcar

CALDA:

Calda: 20 g castanha-de-caju torrada

100 g chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Misture os ingredientes na batedeira e bata até ficar no ponto de chantili.

Reserve no freezer.

CALDA DE CHOCOLATE:

Calda de chocolate: Derreta os pedaços de chocolate no micro-ondas já com a castanha-de-caju triturada no pote.

Derreta bem.

MONTAGEM:

Montagem: Adicione as camadas da seguinte maneira: Blast Sonho de Valsa, creme, bombons triturados; Blast Sonho de Valsa, creme e finalize com a cobertura.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19590-pave-blast-sonho-de-valsas.html>