

PAVÊ DE CHOCOLATE BRANCO E NUTELLA

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 latas de leite (use como medida a lata de leite condensado)
- 1/2 xícara (chá) de amido de milho
- 2 caixas de creme de leite
- 300 g de chocolate branco
- 200 g de nutella
- 1 pacote de bolacha maizena

MODO DE PREPARO

Em uma panela com o fogo médio, despeje o leite condensado e o amido de milho dissolvido antes no leite e mexa até engrossar.

Retire do fogo, adicione 200 g de chocolate branco e misture até o chocolate derreter e se misturar bem com o creme.

Quando esfriar, misture uma caixa de creme de leite e reserve.

Em outro recipiente, misture a nutella com a outra caixa de creme de leite, talvez precise esquentar um pouco no microondas para amolecer a nutella e fique mais fácil de misturar.

Em um refratário, forre o fundo de bolacha maizena umedecida no leite e despeje metade do creme do chocolate branco por cima e logo após faça outra camada de bolacha.

Coloque todo o creme de nutella e por cima cubra com o restante do creme do chocolate branco.

Para finalizar, use as 100 g de chocolate branco que sobrou ralando por cima do pavê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22757-pave-de-chocolate-branco-e-nutella.html>