

PAVÊ DE NUTELLA DA CAROL

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: 1/2 lata de leite condensado

300 ml de leite

3 gemas

1 colher (sopa) amido de milho

2 colheres (sopa) baunilha

CREME DE NUTELLA:

Creme de nutella: 2 potes pequenos de nutella

1 caixa de creme de leite

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

1/2 caixa de creme de leite

2 colheres (sopa) açúcar

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de biscoito maisena

100 ml leite

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha: Misture todos os ingredientes e leve ao fogo até começar a engrossar (passe as gemas por uma peneira com cuidado para separar a pele e não dar cheiro de ovo).

Aguarde mais 5 minutos após pegar fervura, mexendo sempre, apague o fogo e deixe esfriar.

CREME DE NUTELLA:

Creme de nutella: Misture a nutella com o creme de leite até ficar homogêneo.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Deixe o creme de leite no freezer ou congelador, por 30 minutos, antes de usar.

Bata as claras em neve.

Depois, misture nelas delicadamente o creme de leite gelado e o açúcar.

Prepare a cobertura de preferência com o pavê já montado.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma travessa, alterne camadas de creme de baunilha e creme de nutella, intercalando com camadas de biscoitos umedecidos no leite entre elas.

Finalize com a cobertura e leve à geladeira por 1 hora e 30 minutos ou mais.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28572-pave-de-nutella-da-carol.html>