

PAVÊ DE AMENDOIM COM BARRA DE CHOCOLATE AMARGO

INGREDIENTES

- 250 g de amendoim torrado
- 4 caixas de creme de leite (200 g cada)
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 barra de chocolate ao leite (180 g)
- 1 barra de chocolate 70% amargo (180 g)
- 1 pacote de biscoito de maisena (200 g)
- 1 copo de leite integral

MODO DE PREPARO

Torre o amendoim em uma frigideira, tire toda a casca e bata no liquidificador até virar uma farofa.

Junte em um recipiente, a farofa do amendoim, as 2 caixas de creme de leite e as 3 colheres de açúcar, mexa até encorpar os ingredientes.

Não precisa levar ao fogo.

Derreta a barra de chocolate ao leite, em banho-maria ou no micro-ondas e misture em 1 caixa de creme de leite e deixe esfriar.

Faça o mesmo processo com o chocolate amargo.

Em um recipiente faça uma camada com o primeiro creme de amendoim.

Molhe os biscoitos no leite e faça uma camada em cima da primeira.

Em cima dos biscoitos, vai a camada do creme de chocolate ao leite.

Outra camada de biscoito.

Mais uma camada do creme de amendoim.

Mais uma de biscoito.

E uma camada do creme de chocolate amargo.

Para finalizar, coloquei por cima uma farinha de biscoito que sobrou, batido no liquidificador.

Para adoçar o creme de amendoim pode ser usado leite condensado.

As barras de chocolate também pode ser trocado pelo sabor que preferir, também pode ser acrescentado um tipo de frutas entre as camadas (ex: morangos).

Basta usar a criatividade e se deliciar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29210-pave-de-amendoim-com-barra-de-chocolate-amargo.html>