PAVÊ DE CREME DE AVELÃ

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de leite (usar a medida da lata de leite condensado)

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de sopa de manteiga

1 pote de creme de avelã Nutella (350)g

1 pacote de biscoito Maizena

12 bombons de sua preferência (Sonho de Valsa, Ouro Branco, Serenata de Amor)

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, o leite, o amido de milho e a manteiga numa panela e vá mexendo bem, adicionando aos poucos o creme de avelã.

Cozinhe, sempre misturando, em fogo médio até levantar fervura.

Abaixe o fogo e misture até engrossar.

Retire do fogo quando a mistura estiver soltando da panela (como em ponto de brigadeiro) e reserve.

Em um refratário adequado, vamos montar as camadas do pavê.

Molhe a primeira leva de biscoitos maizena em um pouco de leite e coloque-os no fundo do refratário.

Em seguida, espalhe a primeira camada do creme por cima dos biscoitos com a ajuda de um colher de pau. Siga montando as camadas com os biscoitos úmidos em leite e com o creme até finalizar.

Corte os bombons e coloque-os por cima do pavê (conforme foto) para decorar e realçar o sabor.

Deixe esfriar no congelador por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30330-pave-de-creme-de-avela.html