

PAVÊ DE NUTELLA, COM AMARULA E BOMBOM OURO BRANCO

INGREDIENTES

- 400g nutella
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 pacote de biscoito maizena
- 1 copo de amarula
- 23 bombons ouro branco

MODO DE PREPARO

Misture a nutella e o creme de leite, até ficar um creme homogêneo, e reserve.

Triture 20 bombons na função pulsar no liquidificador, e reserve.

Para montar, vamos precisar de uma travessa 20 cm x 20 cm.

Molhe o biscoito maizena na amarula, e disponha lado a lado, até cobrir o fundo da travessa. Por cima coloque o creme de nutella e depois os bombons triturados. Repita as camadas até o topo da travessa. A última camada deve ser a de bombom.

Leve a geladeira por 12 horas, antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32743-pave-de-nutella-com-amarula-e-bombom-ouro-branco.html>