

PAVÊ DE CHOCOLATE, NOZES E AVELÃ

INGREDIENTES

2 colheres de maisena

1 lata de leite condensado

1 ovo

4 colheres de achocolatado

3 copos de leite

1 pacote de biscoito maisena ou champagne

2 caixas de creme de leite

3 colheres de sopa nozes sem casca

3 colheres de sopa de avelã

1 pitada de sal

MODO DE PREPARO

Primeiramente distribua os biscoito em um pirex, de preferência as vasilhas altas, para que o pavê tenha bastante camadas.

Molhe os biscoitos, com 2 copos de leite misturados ao chocolate.

Misture o creme em uma vasilha, utilizando o leite condensado, o copo de leite, 2 colheres de sopa de maisena , o ovo, 3 colheres de chocolate e a pitada de sal.

Leve ao fogo, até ficar com a consistência de um creme.

Em outra vasilha prepare o creme a base de creme de leite, misturando as caixas de creme de leite, as nozes e as avelãs.

Coloque o creme sobre os biscoitos molhados, uma camada de creme de chocolate e outra de creme de leite com a avelã e as nozes.

Faça isso até acabar.

Em geral faço 3 ou 4 camadas em uma vasilha alta e não tão larga.

Decore com bombom, nozes e avelã.

Leve à geladeira até ficar bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35180-pave-de-chocolate-nozes-e-avela.html>