

PAVÊ DE NOZES, AVELÃ E CASTANHA

INGREDIENTES

- 1 pacote biscoito tipo champagne
- 1 pacote biscoito tipo maisena
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- nescau ou outro achocolatado 2 colheres de sopa
- leite para molhar os biscoitos
- 100 g de castanhas
- 100 g nozes
- 100 g de avelã

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo 1 lata de leite condensado mexendo sempre.

Quando estiver dando o ponto de brigadeiro branco desligue o fogo e junte uma caixa de creme de leite (se tiver muito duro coloque um pouco de leite e misture bem).

Faça o mesmo procedimento no creme de chocolate só acrescentando 2 colheres de sopa de achocolatado.

Quando der o ponto de brigadeiro desligue o fogo e acrescente a caixa de creme de leite, (se tiver muito duro coloque um pouco de leite e misture bem).

Se a suas nozes, castanhas e avelã não estiverem torradas, você terá que torrâ-las um pouco mexendo sempre sem parar para não queimá-las.

Espere um pouco para que esfrie, junte a metade da nozes , metade da castanha e da avelã bata tudo no liquidificador (se tiver um processador melhor ainda).

Para montar forre a travessa com os biscoitos e derrame os cremes, intercalando com bolachas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36272-pave-de-nozes-avela-e-castanha.html>