

PAVÊ COM AMORAS E CASTANHAS CARAMELIZADAS

INGREDIENTES

RECHEIO

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite integral
- 4 colheres de amido de milho/farinha dissolvido no leite (de 3 a 4)
- 1 lata de creme de leite
- 3 ovos (gemas peneiradas)
- 1 colher (chá) de essência de baunilha

GANACHE

- 200 g de chocolate amargo (40% cacau ou mais)
- 100 g de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite (300 g)

COBERTURA

- 500 ml de creme de leite fresco gelado
- 4 colheres de (sopa) açúcar

ou

- 2 caixinhas de chantili

DECORAÇÃO

- 100 g amoras para decorar
- 200 g de castanha de caju torradas de preferência sem sal (pode ser picado)
- 1 xícara de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água

MASSA

- 400 g de bolacha maisena ou de sua preferência
- 1 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó ou achocolatado

MODO DE PREPARO

RECHEIO

Aqueça em fogo médio

Retire a panela do fogo, adicione o creme de leite e misture bem até ficar homogêneo

Deixe esfriar e depois coloque na geladeira

GANACHE

Quando o chocolate estiver derritido, retire do banho

Deixe esfriar, mas não coloque na geladeira

COBERTURA

Bata usando uma batedeira na velocidade máxima e aos poucos adicione o açúcar

Ou compre 2 caixinhas de chantilli e siga as instruções

Reserve na geladeira ou freezer

DECORAÇÃO

Em uma panela, misture o açúcar e a água, leve ao fogo médio, quando começar a engrossar adicione as castanhas

Misture até você ver as bordas do açúcar na panela começarem a dourar, envolver as castanhas e começar a secar

Deixe esfriar em uma forma untada

MASSA E MONTAGEM DO PAVÊ

Em um recipiente coloque as bolachas e coloque as camadas da forma que desejar, no meu caso eu prefiro na seguinte ordem

Com uma bisnaga de confeiteiro, saquinho com furo ou espátula adicione a cobertura de chantili e decore como desejar

Depois coloque as castanhas de caju quebradas caramelizadas e por fim coloque as amoras

E, finalmente conserve na geladeira

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/367-pave-com-amoras-e-castanhas-caramelizadas.html>