CAMAFEU DEITADO (PAVÊ DA RENATA)

INGREDIENTES

CREME DE NOZES:

Creme de nozes:1 lata de leite condensado

100 g de nozes moídas

1 creme de leite

1 colher (café) de chocolate em pó

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha:1 lata de leite condensado

1 lata de leite (usar a medida do leite condensado)

4 gemas peneiradas

1 colher de sopa de amido de milho

1 creme de leite (de caixinha ou lata sem soro)

1 colher de sobremesa de baunilha

FONDANT:

Fondant:3 xícaras (chá) de açúcar de confeiteiro

1/2 xícara (chá) de leite

gotas de limão

MODO DE PREPARO

CREME DE NOZES:

Creme de nozes:Em uma panela no fogo baixo, coloque o leite condensado, as nozes moídas e mexa,

assim que aparecer o fundo da panela, desligue e espere esfriar.

CREME DE BAUNILHA:

Creme de baunilha:Dissolva muito bem o amido no leite. Leve ao fogo todos os ingredientes, exceto a baunilha e o creme de leite. Não pare de mexer, assim que engrossar, cozinhe mais um pouco. Desligue o fogo, e incorpore o creme de leite e a baunilha.

Reserve.

FONDANT:

Fondant:Em um refratário, coloque o açúcar de confeiteiro e adicione o leite aos poucos, para não passar do ponto.

Pingue também algumas gotas de limão, para manter o fondant bem branquinho.

Leve ao banho-maria para o açúcar derreter um pouco.

Muita atenção, nesta etapa, o leite deve ser colocado aos poucos (provavelmente você não use todo o leite), coloque o leite somente para deixar o açúcar cremoso.

Misture bem tudo, não deixe ficar pelotinhas, mexa bem, fica um creme lindo, marmorizado.

Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Você pode colocar em um refratário ou fazer porções individuais.

Coloque uma camada de creme de baunilha, quebre as bolachas o suficiente para cobrir a superfície.

Coloque o creme de nozes e o fondant.

Cubra com mais bolachas ou você pode enfeitar com nozes picadas ou inteiras.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40398-camafeu-deitado-pave-da-renata.html