

PAVÊ BRASILEIRINHO

INGREDIENTES

RECHEIO DE CASTANHA DO PARÁ:

Recheio de castanha do pará: 2 1/2 xícaras (chá) de leite (500 ml)

2 colheres (sopa) de amido de milho

3 colheres (sopa) de açúcar

2 gemas

1 xícara (chá) de castanha-do-pará picada (80 g)

RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de Chocolate: 1 1/2 xícara (chá) de creme de leite (300 ml)

200g de chocolate meio amargo

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem: 1 embalagem de biscoito de maizena

Licor de chocolate para umedecer os biscoitos

Castanha-do-pará picada e chocolate meio amargo ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Prepare o creme de castanha-do-pará, misturando bem o leite, o amido de milho, o açúcar, as gemas e leve ao fogo mexendo até engrossar.

Retire do fogo, junte as castanhas-do-pará moídas, mexa e deixe esfriar totalmente.

A seguir, prepare o creme de chocolate.

Leve ao banho-maria em um refratário fundo o creme de leite e espere a água ferver.

Em seguida, apague o fogo e junte o chocolate mexendo sempre com uma espátula até derreter totalmente e formar um creme liso.

Deixe esfriar.

Monte o pavê num refratário retangular. Umedeça um dos lados dos biscoitos de maizena no licor de chocolate e monte as camadas alternando: biscoito, creme de castanha-do-pará, biscoito e creme de chocolate.

Repita e termine com creme de chocolate.

Decore a superfície com castanha-do-pará moída, os biscoitos reservados moídos e chocolate meio amargo ralado.

Leve o pavê à geladeira por no mínimo 2 horas antes de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46275-pave-brasileirinho.html>