

# PAVÊ DE CHOCOLATE COM CASTANHA

## INGREDIENTES

### RECHEIO DE CASTANHA:

Recheio de castanha: 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 picada (80 g)

### RECHEIO DE CHOCOLATE:

Recheio de chocolate: 1 1/2 xícaras (chá) de creme de leite (300 ml)

200 g de chocolate meio amargo

### MONTAGEM:

Montagem: 1 embalagem de biscoito Maizena (400 g)

Refrigerante, leite ou licor de chocolate para umedecer os biscoitos

Castanha picada e chocolate meio amargo ralado ou mesmo chocolate granulado para decorar

## MODO DE PREPARO

### CREME DE CASTANHA:

Creme de castanha: Misture bem o leite, o amido de milho, o açúcar, as gemas e leve ao fogo mexendo até engrossar. Retire do fogo, junte as castanhas moídas, mexa e deixe esfriar.

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Leve o chocolate ao micro-ondas em potencia máxima por 2 minutos, retire e mexa até derreter totalmente.

Em seguida acrescente o creme de leite e mexa novamente até formar um creme liso. Deixe esfriar.

### MONTAGEM:

Montagem: Monte o pavê num refratário retangular.

Umedeça um dos lados do biscoito e monte as camadas alternando: biscoito, creme de castanha, biscoito e creme de chocolate. Repita e termine com o creme de chocolate.

Decore com castanha moída, chocolate meio amargo ralado ou mesmo chocolate granulado.

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46702-pave-de-chocolate-com-castanha.html>