

PAVÊ DE NOZES DA ABIMA

INGREDIENTES

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas: 1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de amido de milho

4 gemas de ovos peneiradas

200 gramas de creme de leite UHT

1 lata medida de leite

Baunilha a gosto

CROCANTE:

Crocante: 1 xícara de chá de açúcar

½ xícara de chá de nozes picadas

1 colher de café de manteiga sem sal

Creme nevado

4 claras em neve

6 colheres de sopa de açúcar

1 cx de creme de leite gelado UHT (200 gramas)

Baunilha a gosto

MODO DE PREPARO

CREME DE GEMAS:

Creme de gemas: Em uma panela misture o leite condensado com o amido de milho e as gemas peneiradas. Junte o creme de leite e misture até ficar homogêneo. Leve ao fogo médio misturando constantemente por 4 minutos após início da fervura.

CROCANTE:

Crocante: Derreta o açúcar em fogo baixo sem mexer. Quando o açúcar estiver completamente derretido e formar um caramelo claro, retire do fogo e junte a manteiga e as nozes. Misture e espalhe em mármore untado. Quando frio, quebre em pedacinhos.

CREME NEVADO:

Creme nevado: Misture as claras com o açúcar e leve ao fogo em banho-maria para amornar. Bata em batedeira

até formar um suspiro firme. Acrescente o creme de leite e a baunilha e mexa delicadamente.

MONTAGEM :

Montagem :Coloque as fatias de bolo em uma forma refratária, disponha o creme de gemas, o crocante, cubra com o creme nevado e decore a gosto. Sirva gelado.

Dica: substitua o bolo de nozes por bolo de baunilha e o crocante por bombons picados.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51176-pave-de-nozes-da-abima.html>