PAVÊ DE CASTANHA DO PARÁ

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1/2 medida de leite comum - medir na lata

150 g de castanha do pará ralada

1 colher (sopa) manteiga ou margarina

1 gema

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote de biscoito champagne

1 pote de nata - creme de leite fresco, bem gelado

3 colheres (sopa) de açúcar

3 unidades de biscoito champagne para finalizar

6 unidades de castanha do pará para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, o leite comum, a castanha-do-pará ralada, a manteiga e a gema. Mexa até engrossar.

Espere amornar e acrescente o creme de leite. Mexa delicadamente. Reserve enquanto prepara o chantilly.

Bata a nata na batedeira, em velocidade baixa por 2 minutos, em seguida acrescente o açúcar, aumente a velocidade e bata até o ponto de chantilly.

Em um refratário/pirex, arrume o pavê: molhe os biscoitos em leite e arrume-os no fundo e lateral do pirex.

Por cima coloque uma camada de creme de castanha, outra de biscoito, outra de creme. Termine com creme.

Coloque o chantilly no saco de confeitar com o bico pitanga, e faça a decoração com pitangas ou arabescos. Triture os biscoitos reservados e polvilhe-o por cima do creme. Torre as castanhas do pará e decore a gosto.

Leve à geladeira até o dia seguinte.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54575-pave-de-castanha-do-para-2.html