PAVÊ DE AMENDOIM E BISCOITO CHAMPANHE

INGREDIENTES

200 g margarina

100 g açúcar

200 g leite condensado (1/2 lata)

500 g amendoim torrado e moído sem casca e sem pele

1 colher (chá) de baunilha

2 latas creme de leite

4 ovos (opcional)

1 pacote de biscoito de champanhe (360g)

2 xícaras de leite

3 gotas de baunilha para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

Bata o amendoim até que ele fique moído

Coloque a margarina, o açúcar, as 4 gemas de ovo (opcional), o leite condensado, a baunilha e bata com 2/3 do amendoim moído

Reserve o restante do amendoin moído para montar as camadas do pavê

Adicione na batedeira as 2 latas de creme de leite (retire o soro), batendo devagar para misturar ao creme de amendoim que está se formando

Bata as claras em neve e acrescente ao creme de amendoim, misturando devagar (opcional)

Molhe os biscoitos de champanhe no leite misturado com 3 gotas de baunilha e faça uma camada de biscoitos e outra de creme de amendoim, adicione um pouco do amendoin moído por cima, assim por diante

Decore com amendoim moído e coloque gotas de doce de leite por cima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5515-pave-de-amendoim-e-biscoito-champanhe.html