

# PAVÊ DE AMENDOIM COM CHOCOLATE MEIO AMARGO

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 500 g de amendoim torrado e descascado

2 latas de leite condensado

4 caixas de creme de leite

250 g (1 pote) de amendocrem

## MODO DE PREPARO

Coloque em um liquidificador o amendoim já torrado, e bata até ter consistência de uma farofa de amendoim, reserve.

Depois bata no liquidificador 2 latas de leite condensado, 4 caixas de creme de leite e 1 pote de amendocrem. Bata até que a mistura fique homogênea. Acrescente no liquidificador a farofa de amendoim e bata tudo até que o creme fique homogêneo novamente.

Reserve.

Em uma refratária forre o fundo com uma fina camada do creme, depois coloque leite em uma tigela e vá umedecendo as bolachas de champanhe (cerca de 10 segundos cada uma).

Monte na refratária uma camada de bolachas de champanhe umedecidas com leite, e outra camada generosa do creme.

Intercale as camadas até o topo da refratária de maneira que a camada superior seja o creme.

Decore com raspas de chocolate meio amargo que darão um toque especial nessa sobremesa maravilhosa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55207-pave-de-amendoim-com-chocolate-meio-amargo.html>