

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 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 champanhe umedecidas com leite, e outra camada generosa do creme.

Intercala as camadas até o topo da refrataria de maneira que a camada superior seja o creme.

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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