

PAVÊ DE DAMASCO E NOZES

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite (ou duas caixinhas)

300 ml de leite integral

1 colher (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de essência de baunilha

100 g nozes sem casca

300 g damasco seco

2 colheres (sopa) de açúcar

cravo a gosto

1 pacote de biscoito champanhe

leite

MODO DE PREPARO

Corte os damascos em quatro, reservando alguns para decoração

Deixe ferver até amolecer bem o damasco e a água reduzir bastante

Desligue o fogo, retire os cravos e com um mixer bata os damascos

Reserve

Em outra panela coloque o leite condensado, o creme de leite e o leite integral com o amido dissolvido nele

Leve ao fogo mexendo sempre

Quando estiver engrossando coloque a essência de baunilha

O creme deverá estar na consistência de mingau

Em uma travessa coloque uma camada de biscoito embebido no leite

Em seguida uma camada do creme

Na sequência espalhe o damasco batido, pode colocar tudo

Outra camada de biscoito e outra com o restante do creme

Pique as nozes grosseiramente e cubra o pavê

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/923-pave-de-damasco-e-nozes.html>