PAVÊ VEGANO DE CHOCOLATE E NOZES

INGREDIENTES

1 litro de leite de castanha (caju, amêndoas, avelã...)

150 ml de suco de limão

1 pacote de bolacha de maisena sem leite

1 xícara de chocolate em barra amargo e sem leite

9 colheres (sopa) de maisena

4 colheres (sopa) de açúcar branco

2 colheres (sopa) de cacau em pó (opcional)

1 colher (sopa) de essência de baunilha

3/4 de xícara do açúcar de preferência

1 punhado de castanhas

MODO DE PREPARO

Coloque os ingredientes do creme branco (1/2 litro do leite, 4 colheres (sopa) de maisena, essência de baunilha e as colheres de açúcar branco) em uma panela e misture

Faça o mesmo com os ingredientes do creme de chocolate em outra panela (1/2 litro de leite, o chocolate em barra, 1/2 xícara de açúcar, 4 colheres (sopa) de maisena e o cacau em pó), derretendo primeiro o chocolate em barra no leite

Quando os dois estiverem em temperatura ambiente, comece a molhar as bolachas de maisena no suco e faça uma camada no fundo da travessa de vidro (média ou grande)

Alterne as camadas entre bolacha e creme (bolacha, creme branco, bolacha, creme de chocolate

Decore com as castanhas

Deixe tampado e guardado na geladeira por aproximadamente 7 horas

Sirva ainda gelado

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/12754-pave-vegano-de-chocolate-e-nozes.html