

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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