

Pavê de Chocolate com Nozes: A Sobremesa Perfeita para o Natal

Ingredientes:

Para o creme de chocolate:

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite (300 g)
- 1 xícara de leite
- 5 colheres de sopa de achocolatado em pó
- 1 colher de sopa de amido de milho (maizena)
- 1/2 xícara de nozes picadas
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Para o creme branco:

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (150 g)
- 1 xícara de leite
- 2 colheres de sopa de amido de milho (maizena)
- 1 colher de chá de essência de baunilha

Outros ingredientes:

- 1 pacote de biscoito champanhe ou de leite
- 1/2 xícara de leite (para umedecer os biscoitos)
- 1/2 xícara de nozes picadas para decorar

Modo de Preparo:

1. Preparando o creme de chocolate:

1. Em uma panela, coloque o leite condensado, o creme de leite, o leite, o achocolatado em pó e o amido de milho.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até começar a engrossar. Quando o creme atingir uma consistência cremosa, retire do fogo e adicione a essência de baunilha e as nozes picadas.
3. Mexa bem e reserve para esfriar.

2. Preparando o creme branco:

1. Em outra panela, misture o leite condensado, o creme de leite, o leite e o amido de milho.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre até o creme engrossar e ficar bem firme.
3. Retire do fogo e adicione a essência de baunilha. Deixe esfriar um pouco.

3. Montando o pavê:

1. Em uma travessa, faça uma camada de biscoitos champanhe umedecidos no leite (cuidado para não encharcar os biscoitos).
2. Por cima, coloque uma camada do creme de chocolate, espalhando bem.
3. Em seguida, adicione uma camada do creme branco.
4. Repita as camadas de biscoitos, creme de chocolate e creme branco até terminar os ingredientes, sendo a última camada de creme branco.
5. Decore o pavê com nozes picadas por cima e leve à geladeira por no mínimo 4 horas, ou de preferência, durante a noite, para que fique bem geladinho e firme.

[Para mais receitas acesse nosso site \[receitacerta.blog.br\]\(http://receitacerta.blog.br\)](http://receitacerta.blog.br)