

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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