

Receita de pavê de paçoca com ganache de chocolate

Casa e Jardim - 29/09/2024

Fácil de agradar amigos e família, a receita é servida gelada e tem preparo prático

Com sabor equilibrado, a paçoca é um doce que faz sucesso no Brasil. Aqui, a sugestão é usar o quitute para fazer um pavê, que pode ser servido nas refeições em família. Para a montagem, são usados creme de paçoca, ganache de chocolate meio amargo e biscoito maisena. Fácil de fazer, a receita é da marca Renata, do grupo Selmi. Confira!

Ingredientes

Pavê de paçoca com chocolate

creme de paçoca*;

ganache**;

1 pacote de biscoito maisena;

1/2 xícara de leite integral;

paçoca para decorar a gosto.

Creme de paçoca*

395 g de leite condensado;

200 g de creme de leite;

1 ½ xícara de leite integral;

2 colheres (sopa) de amido de milho;

200 g de paçocas tipo rolha esfareladas.

Ganache**

200 g de chocolate meio amargo;

100 g de creme de leite.

Modo de preparo

Creme de paçoca*

Em uma panela, misture o leite condensado, o amido de milho, o creme de leite, a paçoca triturada e o leite integral. Mexa bem com o fogo ainda desligado.

Acenda o fogo em temperatura média e cozinhe até a mistura engrossar.

Depois, desligue o fogo e cubra o creme com um plástico em contato direto. Deixe na geladeira até esfriar.

Ganache**

Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas por um minuto, vá mexendo até ficar homogêneo.

Pavê de paçoca com chocolate

Umedeça os biscoitos de maisena no leite.

Em uma travessa, faça camadas alternadas de biscoitos e creme.

Quando terminar as camadas, cubra com a ganache de chocolate. Espalhe uniformemente. Deixe na geladeira por pelo menos seis horas.

Decore com paçocas. Sirva bem gelado.