# PAVÊ DE ABACAXI NA TAÇA

## INGREDIENTES

### CREME

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 xícaras de leite integral

2 gemas

1/4 de xícara de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

### ABACAXI EM CALDA

1 abacaxi maduro em cubos

1/3 de xícara de açúcar

### COBERTURA E CAMADAS

1 pacote de biscoito de leite maltado levemente triturado

1 xícara de suspiros em pedaços e mais inteiros para decorar a gosto

200 ml de creme tipo chantilly (ou creme de leite fresco)

## MODO DE PREPARO

Comece preparando o creme do pavê. Em uma panela, peneire as gemas e adicione o leite, o creme de leite, o leite condensado e o amido de milho dissolvido em um pouco de leite (para não dar grumos).

Cozinhe em fogo baixo até engrossar – cerca de 8 minutos. Reserve.

Em seguida, comece a preparar o abacaxi em calda. Junte o abacaxi em cubos e o açúcar em uma outra panela e cozinhe até que o açúcar se dissolva e forme uma calda. Separe os cubos do abacaxi da calda e reserve ambos.

É hora então de montar as taças. Podem ser pequenas, para porções individuais ou uma taça grande.

Intercalando camadas finas: no fundo coloque o abacaxi em cubos, por cima um pouco do creme e por cima biscoito triturado. Complete até quase o topo das taças deixando espaço para a última camada de chantilly.

Bata o creme de chantilly bem gelado em picos firmes e monte a última camada do pavê, a cobertura.

Finalize com suspiros quebradinhos e inteiros de acordo com a sua preferência.

Leve para gelar por no mínimo 1 hora antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13022-pave-de-abacaxi-na-taca.html