

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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