# PAVÊ NATALINO DA LIA

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 maracujás

1/2 pacote de biscoito maisena ou biscoito champanhe

1/4 de panetone ou chocotone

frutas a gosto (sugestão: maçãs, uvas, morangos, kiwi, pêssego, outras)

## MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e a polpa dos maracujás até formar um creme homogêneo, por 3 a 5 minutos.

Corte as frutas de sua preferência, a maçã deve ficar de molho por alguns minutos em suco de limão (fruta), para não escurecer.

Corte o panetone em fatias bem finas.

Em um refratário médio, comece a montar com uma camada fina de creme de maracujá.

Acrescente os biscoitos.

Depois coloque o creme.

Adicione por cima o panetone.

Acrescente mais creme e finalize com as frutas.

Levar ao congelador por 3 ou 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14337-pave-natalino-da-lia.html