

PAVÊ VEGANO DE ABACAXI

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 300 g de biscoito vegano de abacaxi, aveia e coco

1 receita de creme delícia

1 receita de doce de abacaxi

1 receita de creme de abacaxi com coco

1 receita de crocante (opcional)

CREME DELÍCIA:

Creme delícia: 250 ml de leite de soja

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (sopa) de essência de baunilha

1 lata de leite condensado de soja sem lactose (330 g)

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: 1 abacaxi grande descascado e cortado em cubos pequenos (aproximadamente 2 kg)

300 gramas de açúcar mascavo ou cristal

1 colher das de chá de bicarbonato de sódio

Cravo e canela a gosto

CREME DE ABACAXI COM COCO:

Creme de abacaxi com coco: 250 ml de calda do doce de abacaxi

200 ml de leite de coco

3 colheres (sopa) de amido de milho

2 copos de doce de abacaxi

CROCANTE (OPCIONAL):

Crocante (opcional): 100 g de avelãs picadas ou castanhas do Brasil

100 g de açúcar

1 colher (chá) de canela em pó

1/2 colher (café) de cardamomo

1/2 colher (café) de bicarbonato de sódio

MODO DE PREPARO

CREME DELÍCIA:

Creme delícia: Bata por 5 minutos todos os ingredientes com um mixer ou no liquidificador.

Leve a mistura ao fogo e mexa constantemente até obter um creme.

Deixe gelar e bata por 3 minutos em batedeira com o batedor para massas (raquete), reserve.

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: bogue os ingredientes em uma panela de pressão e deixe cozinhar por 5 minutos após iniciar a pressão. Retire do fogo e reserve.

CREME DE ABACAXI COM COCO:

Creme de abacaxi com coco: Bata por 2 minutos todos os ingredientes com um mixer ou no liquidificador.

Leve a mistura ao fogo e mexa constantemente até obter um creme firme.

Deixe gelar e bata por 3 minutos em batedeira com o batedor para massas (raquete), reserve.

CROCANTE:

Crocante: Misture bem os ingredientes e leve ao fogo médio mexendo constantemente até açúcarar, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Quebre os biscoitos e distribua em oito taças ou em um recipiente grande.

Distribua uma porção do creme de abacaxi com coco em cada taça, os biscoitos, uma porção do doce de abacaxi, creme delícia.

Finalize decorando com o crocante, um biscoito e pedacinhos de doce de abacaxi.

Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15712-pave-vegano-de-abacaxi.html>