

PAVÊ DE ABACAXI FÁCIL COM DOIS CREMES

INGREDIENTES

1 caixinha de creme de leite

1 caixinha de leite condensado

1 garrafinha de leite de coco

2 ovos

3 colheres (sopa) de maisena

5 gotinhas de essência de baunilha (opcional)

1 litro de leite

1 caixinha de flan

3 colheres (sopa) de açúcar

1 abacaxi picado em cubinhos

1 pacotinho de biscoito maisena

1 saquinho de coco ralado

3 rodelas finas do abacaxi para decoração (opcional)

MODO DE PREPARO

Coloque 500 ml de leite, metade do creme de leite e metade do leite de coco, acrescente o preparo de flan e coloque no fogo até dissolver todo o preparo do flan, e reserve em seguida.

No liquidificador, coloque os 2 ovos, acrescente metade da caixinha de creme de leite, umas 2 colheres (sobremesa) de coco ralado, o leite condensado inteiro, metade do leite de coco, 500 ml de leite, as gotinhas da essência de baunilha, as colheres de maisena e bata.

Em seguida, leve ao fogo até a mistura virar um creme, e reserve.

Em uma panela, coloque o açúcar e o abacaxi cortado em cubinhos e cozinhe, reservando em seguida.

Em um refratário ou uma forma grande, coloque o creme que você preferir e cubra com os biscoitos, depois coloque o creme de flan, deposite o abacaxi em reserva, coloque mais uma camada de biscoitos e despeje o restante do creme por cima.

Para finalizar, decore a gosto com o coco e o abacaxi em rodelas finas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16969-pave-de-abacaxi-facil-com-dois-cremes.html>