

PAVÊ DE PÊSSEGO DA MAMÃE

INGREDIENTES

1 lata de pêssego em calda
1 lata de leite condensado
1 pacote de pudim de chocolate
1 litro de leite
300 gramas de chocolate ao leite
1 colher de sopa de leite em pó
1 colher de sopa de cacau em pó
cerca de 130 gramas de bolacha maizena
3 colheres de amido de milho

MODO DE PREPARO

CREME 1:

Creme 1: Em uma panela adicione a calda do pêssego, o leite condensado e 3 colheres de amido de milho dissolvido, leve ao fogo até engrossar.

CREME 2:

Creme 2: Em outra panela coloque o pacote de pudim de chocolate, o leite mexendo até levantar fervura. Ao desligar, coloque metade do chocolate ao leite e misture até ficar homogêneo.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a metade do creme 1 em um pirex grande, em seguida faça uma camada de biscoito. Adicione o restante do creme 1, deixe esfriar um pouco, então coloque o creme 2.

DECORAÇÃO:

Decoração: Polvilhe o cacau em pó, depois o pêssego cortado em pedaços, derreta o restante do chocolate e coloque em cima dos pêssegos e para finalizar polvilhe o leite em pó.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17705-pave-de-pessegos-da-mamae.html>