

PAVÊ DE ABACAXI E CHOCOLATE NA TAÇA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 500 ml de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 caixa de creme de leite (200 g)

1 lata de leite condensado

2 gemas

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo em uma panela, o açúcar.

Quando começar caramelizar, coloque as rodela de abacaxi.

Deixe até secar o líquido que juntou.

Retire da panela, espere esfriar e corte em cubos.

Em uma panela, leve ao fogo: amido de milho dissolvido no leite, leite condensado e as gemas.

Deixe até ferver e engrossar.

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

Esperar amornar (se esfriar, vai endurecer).

Em uma taça grande ou taças pequenas, alternar camadas de: bolacha champanhe, abacaxi picado, chocolate picado e creme com gemas.

Decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18327-pave-de-abacaxi-e-chocolate-na-taca.html>