

PAVÊ ABACAXI

INGREDIENTES

200 g de biscoito champanhe

1 lata de creme de leite

170 g de margarina (7 colheres de sopa)

7 colheres (sopa) de açúcar

1 abacaxi grande (quase maduro)

1 pitadinha de sal

MODO DE PREPARO

Descasque o abacaxi, dispense o miolo, corte em cubinhos bem pequenos e reserve.

Triture o biscoito champanhe, em ponto de flocos e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite, a margarina, o açúcar, a pitada de sal e reserve.

Em uma pirex retangular, comece a montagem: uma camada de abacaxi picado, outra camada de creme, e outra camada de biscoito champanhe triturado, de forma que a ultima camada, seja do biscoito triturado. Leve ao freezer até que fique firme e só depois passe para a geladeira.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18944-pave-abacaxi.html>