

PAVETONE

INGREDIENTES

- 1 panetone ou chocotone
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 ovos
- 350 ml de refrigerante (de preferência de guaraná)
- 2 colheres (sopa) rasa de amido de milho (maisena)
- 1/2 xícara de água

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado, o creme de leite, os ovos e o amido de milho dissolvido na água.

Coloque em fogo brando (180º C) misturando sempre, até que o creme solte do fundo da panela e esteja com uma textura cremosa.

Em seguida, corte o panetone (ou chocotone) em pedaços grosseiros com a mão.

Cubra o fundo de um refratário 15 x 20 com uma parte do panetone, após mergulhar no refrigerante. Em seguida intercale com o creme.

Faça camadas, intercalando o panetone banhado no refrigerante com o creme, até o fim dos ingredientes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19141-pavetone.html>