

PAVÊ DE PÊSSEGO GOSTOSO

INGREDIENTES

2 medidas da lata de leite condensado de leite

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 gema

1/2 colheres (sopa) de amido de milho

2 pacotes de bolacha champanhe

1 lata de pêssego em calda (picados)

4 claras

1/2 barra de chocolate branco derretido.

MODO DE PREPARO

CREME DE MINGAU:

Creme de mingau:Despeje na panela o creme batido no liquidificador e mexa até virar um mingau.

Não deixe endurecer e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Bata as claras em neve, junte o creme de leite e chocolate derretido e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Utilize uma refratário grande e siga os passos: primeira camada de creme de mingau; segunda camada de bolacha umedecido na calda do pêssego; terceira camada de pêssego picado; quarta camada de creme de mingau; quinta camada de bolacha umedecida e sexta camada do creme de chocolate.

Decore com alguns pedaços de pêssego fatiados.

Leve à geladeira por 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19461-pave-de-pessego-gostoso.html>