

PAVÊ DE PÊSSEGO EM CALDA

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssego em calda
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 unidades de gema de ovo
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

Coloque os pêssegos em uma peneira para escorrer a calda.

Reserve ambos (a fruta e a calda).

Em uma panela média, coloque o leite com o leite condensado, as gemas e o amido, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar e mexa às vezes.

Reserve metades de pêssego e pique o restante.

Em um refratário, monte o pavê alternando camadas de biscoitos levemente umedecidos na calda reservada, creme e pêssego picado.

Finalize com o creme.

Decore com o pêssego reservado, cortado em tirinhas, e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20210-pave-de-pessego-em-calda.html>