

PAVÊ DE ABACAXI COM GANACHE

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 caixinha de leite condensado

2 medidas de leite de vaca integral (utilize a caixa de leite condensado como medida)

2 gemas

1 colher de maisena

CALDA:

Calda: 1 abacaxi picado

3 colheres de açúcar

GANACHE:

Ganache: 400 ml de chocolate meio amargo

500 ml de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Reserve uma quantidade de leite para dissolver a maisena, misture todos os ingredientes em uma panela em fogo baixo, acrescente a maisena dissolvida e mexa até engrossar.

CALDA:

Calda: Em uma panela em fogo médio, coloque o abacaxi e o açúcar.

Espere o abacaxi cozinhar (soltar uma calda) e desligue o fogo.

GANACHE:

Ganache: Em uma panela, derreta o chocolate em banho-maria e misture com o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma tigela, despeje o creme e forre uma camada de biscoitos de maisena.

Despeje a calda de abacaxi por cima e finalize com a ganache.

Leve à geladeira por 30 minutos e está pronto para servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25717-pave-de-abacaxi-com-ganache.html>