

# PAVÊ DE PANETTONE

## INGREDIENTES

### BASE:

Base: 1 panettone

1 copo grande de suco de uva

### RECHEIO:

Recheio: 800 ml de leite

2 colher de maisena

1 leite condensado

1 gema

### RECHEIO 2:

Recheio 2: 1 leite condensado

3 colher de chocolate em pó

1 colher de margarina

### COBERTURA:

Cobertura: chantilly

12 uvas

## MODO DE PREPARO

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque uma camada de rodela de panettone até cobrir o fundo.

Com uma colher, umedeça o panettone com o suco de uva.

Em seguida, coloque uma camada do creme em cima.

Acrescente uma camada do recheio e, assim, repita as camadas: panettone, creme e recheio.

Para finalizar, coloque a camada de panettone, cubra com chantilly e decore com uvas.

Leve à geladeira por 2 horas até que fique firme e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26402-pave-de-panettone.html>