

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 rodelas 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>