

PAVÊ DELÍCIA DE FRUTAS

INGREDIENTES

CREME DE BAUNILHA:

- Creme de baunilha: 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite integral (use a mesma lata como medida)
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de amido de milho dissolvido em 1/2 xícara de leite
- 2 colheres (sopa) de essência de baunilha
- 1 latas de creme de leite

RECHEIO:

- Recheio: 1 lata de pêsego em calda (picar em pedaços pequenos e reservar a calda)
- 1 lata de abacaxi em calda (picar em pedaços pequenos e reservar a calda)
- 1 vidro pequeno de cerejas (para decorar)

MONTAGEM:

- Montagem: 1 pacote (300 g) de biscoito champagne
- 150 g de coco fresco ralado grosso

MODO DE PREPARO

CREME DE BAUNILHA:

- Creme de baunilha: Junte todos os ingredientes, exceto o creme de leite e a essência de baunilha. Leve ao fogo médio, mexendo sempre, é importante mexer durante todo o processo de cozimento para não empelotar.
- Quando aparecer o fundo da panela, desligue o fogo, junte o creme de leite e a essência de baunilha e mexa mais um pouco, até incorporar.
- Deixe na panela para amornar.

MONTAGEM:

- Montagem: Em uma travessa faça camadas, intercalando creme de baunilha, biscoito molhado na calda de pêsego, abacaxi e finalize com uma camada de creme de baunilha.
- Para decorar, coloque o coco ralado, o pêsego e as cerejas.
- Leve à geladeira até o momento de servir.

Ideal fazer de um dia para o outro.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30305-pave-delicia-de-frutas.html>