

# 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 pêssego 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 pêssego, abacaxi e finalize com uma camada de creme de baunilha.

Para decorar, coloque o coco ralado, o pêssego e as cerejas.

Leve à geladeira até o momento de servir.

Ideal fazer de um dia para o outro.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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