# 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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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