

# 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 pêssgo 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 pêssgo, abacaxi e finalize com uma camada de creme de baunilha.  
Para decorar, coloque o coco ralado, o pêssgo 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>