

PAVÊ DE ABACAXI COM PESSEGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 litro de leite integral
3 colheres de sopo de amido de milho
3 gemas (reserve as claras)
baunilha a gosto
1 lata de pêssego em calda
1 abacaxi médio
2 caixinhas de creme de leite
Biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque as gemas e o leite condensado até dissolver bem.

Acrescente o leite com o amido dissolvido e misture ao leite condensado com as gemas.

Leve ao fogo bem baixinho, mexendo sempre e deixe engrossar.

Acrescente a baunilha a gosto.

Pegue o abacaxi e corte em pequenos pedaços.

Leve ao fogo com açúcar e deixe cozinhar um pouco (não acrescente água), sempre em fogo baixo .

Quando perceber que ele está cozido, mas não mole demais, desligue o fogo.

Retire do caldo e não jogue o caldo fora.

Coloque o abacaxi quente no creme que está na panela e misture.

Corte o pêssego em calda e misture ao creme.

Pegue um pouco do creme com o abacaxi e o pêssego e faça uma camada em um refratário ou tabuleiro.

Coloque uma camada de biscoito molhado na calda de sua preferência ou abacaxi ou do pêssego (aquecer).

Vá repetindo até a montagem do prato, termine com o creme.

Em uma batedeira coloque as 3 claras batidas em neve e acrescente 3 colheres de sopa de açúcar, uma a uma, bem devagar, sem desligar a batedeira.

Quando o suspiro estiver bem firme coloque o creme de leite por cima.

Caso não tenha batedeira apenas misture o creme de leite com o açúcar e coloque por cima.

Leve à geladeira por 4 horas e sirva.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30765-pave-de-abacaxi-com-pessego.html>