PAVÊ DE DOMINGO

INGREDIENTES

CREME DE CONFEITEIRO:

Creme de confeiteiro:1 lata de leite condensado

3 xícaras de chá de leite

3 gemas

3 colheres de sopa de amido de milho

CREME DE LEITE:

Creme de leite:1 lata de creme de leite com soro

2 xícaras de chá de leite

4 colheres de sopa de açúcar

1 colher de sopa de amido de milho

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes:1 lata de pêssego em calda, cortada em tiras (use a calda para umedecer as bolachas)

1 pêssego para decorar

400 g de bolacha maizena

1 pacote de coco ralado fino (50 g)

MODO DE PREPARO

CREME DE CONFEITEIRO:

Creme de confeiteiro:Leve ao fogo o leite condensado, o leite diluído com o amido de milho e as gemas. Mexa até engrossar.Deixe esfriar.

CREME DE LEITE:

Creme de leite:Leve ao fogo o creme de leite, o leite diluído com o amido de milho e o açúcar. E mexa até engrossar.Deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Numa travessa de vidro, faça camadas com o primeiro creme, a bolacha umedecida e o pêssego. Terminando com a última camada com o creme de leite e o coco. Decore com tiras de pêssego. Leve à geladeira para gelar. Sirva gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34634-pave-de-domingo.html