

PAVÊ DELÍCIA TROPICAL

INGREDIENTES

- 1 lata de pêssegos em calda
- 1 xícara (chá) de leite
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 pacote de 200 g de biscoito maisena
- 1 lata de doce de leite
- 1 lata de Moça Fiesta chocolate
- 1 pacote de granulado de chocolate
- 2 latas de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Em uma peneira, coloque os pêssegos para escorrer a calda. Reserve a calda.

Para o primeiro creme coloque em uma panela média o leite, o leite condensado, as gemas peneiradas e o amido, misture bem e leve ao fogo, mexendo sempre até engrossar. Deixe esfriar e mexa às vezes, reserve.

Para o segundo creme misture o doce de leite com o creme de leite. Reserve no congelador por 10 minutos.

Pique em fatias os pêssegos em caldas, reserve.

Deixe os biscoitos maisena dentro da calda dos pêssegos por 2 minutos.

Em taças altas individuais, monte o pavê da seguinte forma:

No fundo coloque o uma colher de sobremesa chocolate Moça Fiesta e uma colher de chá de granulado de chocolate. Em seguida coloque o primeiro creme, alternando com camadas de biscoitos, pêssegos fatiados e o segundo creme. Repita novamente colocando o chocolate, o primeiro creme, o biscoito, os pêssegos fatiados e o segundo creme.

Finalize com os pêssegos fatiados e creme de leite. Leve ao congelador por 1 hora antes de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35320-pave-delicia-tropical.html>