

PAVÊ DE PÊSSEGO COM CREME DE CONFEITEIRO E BOLACHA CHAMPAGNE

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 litro de leite

2 gemas

1 lata de leite condensado

3 colheres de sopa de maizena

1 lata de creme de leite

1 e 1/2 pacote de bolacha champagne

1 lata de pêssegos cortados em cubinhos

10 gotas de essência de baunilha, licor de cereja ou licor de chocolate

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Leve ao fogo em uma panela todos os ingredientes, exceto o creme de leite.

Mexa até engrossar.

Depois de frio coloque o creme de leite e reserve.

Umedecer as bolachas em caldas de frutas ou leite com 10 gotas de essência de baunilha ou licor de cereja ou licor de chocolate.

Monte em camadas creme, bolacha e pêssego, decore a gosto.

Validade : 3 dias

Não pode ser congelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35366-pave-de-pesego-com-creme-de-confeiteiro-e-bolacha-champagne.html>