

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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