

TAÇA DE PAVETTONE

INGREDIENTES

- 1 lata ou caixa de leite condensado
- 1 colher de sopa de margarina
- 1 garrafa pequena de leite de coco
- 1 lata de leite condensado cozido
- 1/4 de panetone de sua preferência (frutas ou chocolate)

MODO DE PREPARO

Para o creme branco, faça um brigadeiro branco firme levando o leite condensado e a margarina ao micro-ondas (se preferir, faça o tradicional no fogo). No micro-ondas coloque em um refratário alto e mexa a cada minuto até ter uma boa consistência. Quando pronto, acrescente a garrafa de leite de coco e misture bem. Deixe esfriar.

Para o leite condensado cozido, coloque a lata na panela de pressão, com água até 3 dedos acima da lata e deixe por 30 minutos após começar a chiar. Atenção, não abra a lata antes de ter esfriado.

Com esses passos prontos é só montar.

Disponha dois pedaços delicados de panetone, regue com o creme branco e coloque uma colherada do leite condensado cozido.

Faça esse mesmo procedimento finalizando com o creme branco e decore como quiser (usei uma castanha-do-pará).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36096-taca-de-pavettone.html>