

PAVÊ DA MAY

INGREDIENTES

1 lata de ameixas em calda de 400 g
1 caixa de leite condensado de 395 g
3 caixas de creme de leite de 200 g cada
5 colheres de sopa de nescau
1 pacote de coco seco ralado de 100 g
1 colher de sopa de maisena
15 pães de mel
50 ml de leite
margarina
granulado e corante vegetal comestível

MODO DE PREPARO

Coloque na travessa as ameixas sem calda e caroço.

Coloque na panela o leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher de chá de margarina, coco ralado e corante vegetal comestível.

Leve ao fogo mexendo e desligue quando engrossar.

Jogue por cima da ameixa.

Triture o pão de mel até virar uma farofa.

Jogue por cima da segunda camada. Coloque na panela o nescau, 2 caixas de creme de leite, 1 colher de chá de margarina, maisena e leite.

Leve ao fogo e mexa até engrossar.

Coloque por cima da terceira camada e finalize com o granulado.

Coloque na geladeira ou congelador.

Quando quiser pode saborear.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36269-pave-da-may.html>