

# PAVÊ DE PÊSSEGO COM BOLACHA DE CHAMPANHE

## INGREDIENTES

- 1 e 1/2 caixas de bolacha de champagne
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite (pode ser lata também, mas nesse caso remova a maior parte do soro)
- 1 lata de pêssego em calda
- 1 caixinha de chantilly
- 1 colher de sopa de maisena
- 1 gema de ovo (opcional)
- 2 xícaras de chá leite
- 1 xícara de chá do líquido de conserva dos pêssegos (está na lata de pêssegos)

## MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 1 e 1/2 lata de leite condensado e as duas caixas de creme de leite.

Em uma xícara coloque um terço de leite morno e derreta a maisena.

Junte na panela a maisena misturada no leite a gema coada (se optar por fazer sem ovo, é só não colocar, não terá problema).

Então leve essa mistura descrita acima em fogo baixo e misture até engrossar levemente, como um mingau, então reserve.

Em um prato fundo coloque a meia lata restante de leite condensado, 1 xícara de chá de leite e uma xícara de chá do líquido que está na lata de pêssegos, misture bem com um garfo.

Pegue um refratário médio para a montagem do pavê.

Ao montar a primeira camada, passe as bolachas uma a uma na mistura que está no prato, deixando encharcar por uns 5 segundos, não deixe desmanchar.

Coloque-as lado a lado, formando uma camada.

Pique os pêssegos em pedaços médios e finos, tipo lascas.

Então disponha uma camada com a metade dos pêssegos sobre as bolachas.

Faça uma camada com o creme que agora já está morno.

Repita o processo, fazendo uma nova camada de bolachas embebidas no líquido preparado.

Faça outra camada com os pêssegos restantes e cubra com o restante do creme, tampando tudo.

Faça o chantilly como especifica o fabricante, se for pó é só bater na batedeira com 100ml de leite gelado e se for do tipo Amélia que já vem pronto, é só dar o ponto na batedeira.

Termine colocando sobre tudo uma camada de chantilly.

Coloque na geladeira e espere duas horas para consumir, porém puder, faça um dia antes, pois quanto mais ficar

na geladeira, mais gostoso fica.

Vocês vão adorar.

Bom apetite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41525-pave-de-pessego-com-bolacha-de-champanhe.html>