

PAVÊ DELÍCIA DE ABACAXI

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

600 ml de leite integral

4 ovos (claras separadas)

1 abacaxi cortado em cubos

1 e 1/2 xícara de chá de açúcar

3/4 xícara de chá de água

8 cravos da Índia

2 colheres de chá de essência de baunilha

1 colher de sopa bem cheia de farinha de trigo

1 pitada de sal

1 pacote de biscoito champagne

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, as quatro gemas, a farinha de trigo e uma colher de chá da essência de baunilha;

Despeje a mistura em uma panela e cozinhe em fogo baixo (mexendo sempre) por aproximadamente 20 minutos, ou até engrossar. Reserve.

CALDA DE AÇÚCAR:

Calda de açúcar: Despeje em uma panela a água e o açúcar e cozinhe em fogo baixo até formar ponto de fio. Não é necessário mexer a calda sem parar.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma batedeira, despeje as claras, o sal, e bata-as em neve;

Continue batendo e vá despejando a calda de açúcar ainda quente sobre as claras até virar um merengue (utilize apenas metade da calda);

Pare de bater e misture com uma colher o merengue com o creme de leite. Reserve.

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: Em uma panela, misture o abacaxi cortado em cubos com a outra metade da calda e os cravos;

Cozinhe em fogo alto até a calda reduzir e o abacaxi ficar com aspecto espelhado (levemente transparente).

Remova os cravos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, despeje uma camada de creme e uma de biscoito champagne (embebidos no líquido de sua preferência), sucessivamente intercalando até que acabem os biscoitos.

Por cima, despeje todo o doce de abacaxi em uma única camada.

Despeje a cobertura e deixe esfriar antes de levar à geladeira.

Depois de frio, cubra a travessa com filme plástico ou tampa e leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42720-pave-delicia-de-abacaxi.html>