

# 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>