

PAVÊ AO TOQUE GIIH

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 envelope de gelatina de morango
- 2 pacotes de biscoito de chocolate recheado
- 1 litro de leite
- 1 lata de pêssego enlatado
- 2 latas de creme de leite
- 1 xícara de trigo

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o trigo, e logo em seguida duas xícaras de leite, e comece a mexer com um garfo até dissolver todo o trigo no leite, reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, a mistura do trigo com o leite que foi reservado e o restante do leite que não foi usado, mantenha em fogo médio para que não agarre e mexa até que obtenha um creme, depois reserve.

Pique todos os biscoitos e corte em pedacinhos o pêssego.

Faça normalmente a gelatina separadamente, depois leve a geladeira, não deixando que fique firme demais.

Use uma tigela alta de vidro para que se possa ver as camadas coloridas da sobremesa.

Na tigela comece a montar a sobremesa, coloque o pêssego já fatiado e depois cubra com um pouco de creme, depois coloque os biscoitos picados, e novamente cubra com mais creme, e assim por diante.

Depois de fazer as camadas de creme, biscoito e pêssego, coloque o creme de leite por cima para cortar um pouco do doce da sobremesa.

E para concluir, coloque a gelatina por cima. Lembrando que, a gelatina não pode estar nem muito firme, nem muito líquida.

Em seguida leve a geladeira até ficar bem gelada e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43402-pave-ao-toque-giih.html>