

PAVÊ DE ABACAXI DA DONA NENA

INGREDIENTES

1 abacaxi maduro
1 e 1/2 xícaras (chá) de açúcar
1 litro de água
1 pacote de coco ralado 100 g
3 cravos
1 litro de leite
5 colheres (sopa) de amido milho
1 lata leite condensado
3 ovos (claras em neve)
1 lata creme leite
1 pacote de biscoito champagne 200 g

MODO DE PREPARO

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi: Picar o abacaxi descascado em cubinhos e levar ao fogo com 1 xícara de açúcar, os cravos, a água e meio pacote de coco ralado.

Deixar cozinhar mexendo de vez em quando até o abacaxi ficar macio (cerca de 30 minutos). Deve ficar uma calda onde serão molhados os biscoitos.

PUDIM:

Pudim: Bater no liquidificador 1 litro de leite, 5 colheres de amido de milho, 1 lata de leite condensado e 3 gemas.

Levar ao fogo brando até desgrudar do fundo da panela.

MERENGUE:

Merengue: Bater as 3 claras em neve firme, acrescentar delicadamente 3 colheres (sopa) de açúcar e a lata de creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio distribuir o biscoito champagne umedecido com a calda do abacaxi.

Por cima distribuir o doce de abacaxi. Por cima distribuir o pudim de maisena ainda quente. Cobrir com o merengue de claras em neve e salpicar meio pacote de coco ralado.

Servir gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43443-pave-de-abacaxi-da-dona-nena.html>