

PAVÊ DE ABACAXI COM COBERTURA DE GLACÊ E CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 1 abacaxi inteiro descascado

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 gemas de ovo (peneirados)

100 ml de leite

2 pacotes de bolacha (maisena, leite ou maria)

2 latas de água

2 xícaras de açúcar

COBERTURA:

Cobertura: 3 claras de ovo

6 colheres de açúcar refinado

1 lata de creme de leite sem soro

1 colher (chá) de essência de baunilha

chocolate a gosto para polvilhar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Corte o abacaxi em pedaços bem pequenos, coloque numa panela com os dois litros de água e o açúcar e deixe cozinhar por 2 horas, depois retire e reserve na geladeira.

Misture o leite, o leite condensado, o amido, a essência e as gemas e leve ao fogo numa panela funda até ficar homogêneo, espere esfriar e junte com o abacaxi gelado.

Em um refratário molhe as bolachas com o suco do abacaxi cozido e espalhe uniformemente formando camadas de recheio e bolacha até ficar com o restante do recheio por cima.

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras em neve até formar merengue.

Adicione o açúcar e a essência

Desligue a batedeira e misture com o creme de leite.

Despeje sobre o pavê já frio.

Granule o chocolate em pó e os misture com a ponta da colher para formar círculos.

Deixe na geladeira por 3 horas e sirva com o suco do abacaxi restante.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43517-pave-de-abacaxi-com-cobertura-de-glace-e-chocolate.html>