

# 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 ate 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>