PAVÊ DE PÊSSEGO E MAÇÃ

INGREDIENTES

1 litro de leite integral (reserve um pouco para dissolver a maisena)

200 ml de leite de coco

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga sem sal

1 colher (café) de essencia de baunilha

3 colheres (sopa) de maisena

1 lata de creme de leite

1 lata de pêssego em calda

3 maçãs

gotas de limão

400 g de bolacha de maisena

50 g de coco ralado adoçado

MODO DE PREPARO

Numa panela misture o leite condensado, o leite integral, o leite de coco, a manteiga, a essência de baunilha, mexa bem e quando levantar fervura acrescente a maisena dissolvida no leite, mexa até ficar na consistência de creme, desligue o fogo e acrescente o creme de leite.

Pique os pêssegos, reserve alguns pra enfeitar.

Descasque as maçãs, retire as sementes e pique, coloque gotas de limão para não escurecer.

Molhe os biscoitos na calda do pêssego e forre o fundo de uma travessa.

Alterne biscoitos, o creme, o pêssego junto com as maçãs, sendo a última camada de creme. Para terminar, salpique coco ralado e decore com pêssego.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43900-pave-de-pessego-e-maca.html