

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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