

PAVÊ DE FIGO

INGREDIENTES

1 lata de fígos em calda picados (pode substituir por abacaxi em calda)

4 colheres de sopa de açúcar

1 lata de leite condensado

3 gemas

1 colher de sopa de amido de milho

1 colher de chá de essencia de baunilha

1 lata de creme de leite gelado, sem o soro.

1 pacote de biscoitos tipo waffer de chocolate

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado, o leite, as gemas, o amido de milho e a essencia de baunilha.

Transfira para uma panela e leve ao fogo baixo, mexendo sem parar, até engrossar.

Retire do fogo, tampe com filme plastico e deixe esfriar. Acrescente o creme de leite e misture bem.

No fundo de uma forma refratária, faça uma camada de figo ou abacaxi. Cubra com uma camada de creme e outra de biscoitos quebrados.

Repita as camadas até terminarem os ingredientes. A última camada deve ser de creme. Decore com folhas de hortelã e pedaços de figo ou abacaxi.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44098-pave-de-figo.html>