

PAVÊ DE ABACAXI ESPECIAL DA DONA ANA

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 abacaxi grande
- 1/2 colher (sopa) de maizena
- 1/2 pacote de coco ralado (sem açúcar)
- 1/2 xícara (de chá) de açúcar
- 2 pacotes de biscoitos maizena ou champagne

MODO DE PREPARO

Misture o leite, o leite condensado e a maizena frios, coloque no fogo e mexa sempre até formar uma consistência de creme, acrescente mais leite ou maizena caso necessário (não esqueça de dissolver a maizena em um pouco de leite frio).

Reserve.

Descasque e pique 1 abacaxi em cubos.

Em uma panela, coloque 1/2 xícara (de chá) de açúcar para caramelizar.

Depois que o açúcar caramelizar, despeje o abacaxi picado e deixe ferver até derreter totalmente o açúcar. Deixe esfriar.

Use a calda do abacaxi para molhar os biscoitos maizena ou champagne.

Coloque no fundo do refratário de vidro o creme. Depois uma camada de biscoitos molhados seguidos por uma camada de abacaxi.

Repita as camadas até acabar os ingredientes, por último deve ser uma camada de creme.

Para finalizar coloque o coco ralado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44528-pave-de-abacaxi-especial-da-dona-ana.html>