PAVÊ DE PÊSSEGO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:1 lata de leite condensado

4 colheres (sopa) de amido de milho

2 xícaras (chá) de leite

1 colher (sopa) de essência de baunilha

200 g de chocolate branco

1 lata de pêssego em calda picado (reserve a calda)

COBERTURA:

Cobertura:Chantilly pronto a gosto

MODO DE PREPARO

Para o recheio, em uma panela coloque o leite condensado o amida de milho dissolvido no leite, as gemas e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo e misture a baunilha e o chocolate.

Umedeça os biscoito no caldo do pêssego e, em taças, intercale camadas de biscoito, creme e pêssego picados, terminando em creme e pêssego.

Decore com chantilly e com pêssego.

Leve à geladeira por 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44826-pave-de-pessego-com-chocolate.html