

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 amido 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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