PAVÊ DE ABACAXI COM DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

1 abacaxi grande (ou 2 pequenos)

4 gemas

4 claras

3 colheres de sopa de açucar(para por nas claras em neve)

1 leite condensado

3 xícaras de leite

7 colheres (rasa) de sopa de maisena

1 creme de leite (bem gelado)

1 pote de doce de leite

1/2 pacote de bolacha de maisena

9 colher de sopa de leite (para disolver a maisena)

5 colheres de sopa de açucar (para por no abacaxi)

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Coloque em uma panela as 3 xicaras de leite, o leite condensado, as gemas (bem batidas antes de por na panela).

Em um copo coloque as 7 colheres de maisena e disolva com as 9 colheres de leite, em seguida coloque dentro da panela e espere o creme engrossar e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário (preferência de vidro) coloque no fundo uma camada de abacaxi picado, ao redor coloque as rodelinha de abacaxi (para enfeitar).

Em seguida coloque metade do creme.

Depois molhe as bolachas de maisena na calda do abacaxi e coloque as bolachas por cima do creme no refratário.

Por cima da bolacha coloque o restante do abacaxi picado (deixe uma ou 2 rodelas de abacaxi para enfeitar).

Depois coloque o doce de leite por cima do abacaxi.

Em seguida coloque o resto do creme por cima do doce de leite.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve e coloque as 3 colheres de açúcar.

Em seguida adicione o creme de leite (bem gelado) e mexa com uma colher.

Coloque a "cobertura" por cima do creme.

Enfeite como gostare.

O resto do doce de leite eu coloquei em um saquinho plástico e furei a ponta para enfeitar o pavê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45634-pave-de-abacaxi-com-doce-de-leite.html