

PAVETONE – PACÊ DE PANETONE OU CHOCOTONE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

3 gemas sem pele

1 lata de leite (mesma medida do leite condensado)

1 colher de sopa de maisena

COBERTURA:

Cobertura:1 saquinho de pó para chantilly

100 ml de leite

Pêssegos em calda

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Dissolva a maisena em um pouco de leite.

Misturar a maisena dissolvida, o restante do leite, as gemas e o leite condensado em uma panela.

Levar ao fogo brando mexendo até engrossar, reservar.

Montar o pavê em um refratário médio, começando por uma camada de creme, e depois de panetone, alternando as camadas.

COBERTURA:

Cobertura:Bater o pó para chantilly com leite na batedeira

Cortar o pêssego em fatias

Cobrir o pavê com o chantilly e decorar com pêssegos

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45726-pavetone-pace-de-panetone-ou-chocotone.html>