

# 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>