

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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