

PAVÊ DE ABACAXI COM MARSHMALLOW E COCO FRESCO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado

1 1/2 lata de leite comum (usar a lata de leite condensado como medida)

2 gemas

1 colher de sopa cheia de amido de milho

1 colher de chá de essência de baunilha

DOCE:

Doce: 1 abacaxi pequeno descascado e picado sem a parte dura

1/2 xícara de chá de açúcar

1 colher de chá de gengibre ralado

COBERTURA:

Cobertura: 2 claras

1 xícara de chá de açúcar

1/2 xícara de chá de água

1 colher de sopa de suco de limão

MONTAGEM:

Montagem: 1 pacote de biscoito champagne

150 g de coco fresco ralado grosso

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Levar ao fogo os ingredientes mexendo sempre até engrossar, menos a essência de baunilha.

Retirar do fogo e acrescentar a essência.

Colocar em um recipiente de sua preferência.

PARA FAZER O DOCE:

Para fazer o doce: Levar ao fogo os ingredientes por 15 a 20 minutos sem deixar secar muito.

PARA FAZER A COBERTURA:

Para fazer a cobertura: Misturar bem o açúcar com a água e levar ao fogo sem mexer por 10 a 15 minutos até formar uma calda em ponto de fio.

Bater as claras em neve com 1 colher de sopa rasa açúcar.

Despejar aos poucos a calda quente e o suco de limão e bater até amornar.

MONTAGEM:

Montagem: Sobre o creme colocar os biscoitos, o doce de abacaxi, a cobertura e o coco fresco ralado.

Levar à geladeira até o momento de servir.

Ideal fazer de um dia para o outro.

Se preferir, fazer uma cobertura mais simples.

Bater as claras em neve com 4 colheres de sopa de açúcar e misturar 1 caixinha de creme de leite.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46206-pave-de-abacaxi-com-marshmallow-e-coco-fresco.html>