

PAVÊ DE PÊSSEGO COM GELATINA

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum

3 gemas

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de chá de essencia de baunilha

OUTROS INGREDIENTES:

Outros ingredientes: 1 lata de pessego escorrido e picado (reservar a calda)

1 caixinha de gelatina sabor pêssgo ou abacaxi

200 g de bolacha maizena ou champagne

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura: 3 claras

3 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem: Sobre o creme no refratário colocar as bolachas, o pêssgo picado, a gelatina preparada.

Levar à geladeira por duas horas para firmar a gelatina.

Após esse tempo colocar o suspiro e levar para gelar até o momento de servir.

Se não quiser aquecer as claras com o açúcar, é só bater normalmente as claras com o açúcar, acrescentar o creme de leite e colocar na receita.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47247-pave-de-pessego-com-gelatina.html>