

# 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 pêssego escorrido e picado ( reservar a calda )

1 caixinha de gelatina sabor pêssego 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 pêssego 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-pessegos-com-gelatina.html>