PAVÊ IMPERIAL ALMAÇO

INGREDIENTES

CREME COLONIAL:

Creme Colonial:1 colher de (sopa) de manteiga

5 gemas

1 lata de leite condensado

Meio vidro de leite de coco (100 ml)

DOCE DE AMEIXAS:

Doce de ameixas:1 lata de ameixa sem caroço

1 tablete de chocolate meio amargo

CORBETURA:

Corbetura:2 claras

4 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

1 pacote pequeno de coco ralado

MONTAGEM:

Montagem:1 pacote de biscoito maizena

Meia xícara (chá) de leite

2 colheres (sopa) de rum

MODO DE PREPARO

CREME COLONIAL:

Creme Colonial: Leve ao fogo baixo a manteiga com uma xícara de chá de água por cerca de 5 minutos até engrossar um pouco, acrescente o leite condensado até formar uma calda retire do fogo peneire as gemas e misture a calda juntamente com o leite de coco mexa por 5 minutos e retire do fogo.

DOCE DE AMEIXAS:

Doce de ameixas:Cozinhe por 10 minutos , em fogo baixo as ameixas com uma xícara de (chá) de água espere amornar depois bata no liquidificador feito isso, derreta o tablete de chocolate meio amargo em banho maria e misture no doce de ameixa e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve e adicione o açúcar até obter um suspiro firme. Misture o creme de leite delicadamente mexendo até obter um creme leve.

MONTAGEM:

Montagem:Dilua o rum no leite. Forre o fundo de uma fôrma refratária retângular média de (20x30 cm), com os biscoitos embebecidos no leite . espalhe metade da pasta de ameixas e metade do creme. Repita as camadas , espalhe a cobertura, polvilhe o coco ralado e leve à geladeira por cerca de 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48491-pave-imperial-almaco.html