

PAVÊ ALEGRIA

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito champagne
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 gemas
- 4 claras
- 200 g de pêssegos em calda
- 200 g de kiwi
- 200 g de morangos
- 200g de castanha da Amazônia
- 150 ml de leite
- 1 fava de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha misture a baunilha ao leite e reserve.

Faça a baba de moça: misture o leite condensado com as 2 gemas, cozinhe misturando até engrossar, deixe esfriar.

Para o creme de castanha bata 4 claras até fica em ponto de picos, acrescente o creme de leite e bata até ficar homogêneo acrescente levemente as castanhas raladas, reserve.

Molhe os biscoitos no leite com baunilha e comece a organizá-los em uma refratária, despeje a baba de moça sobre os biscoitos, acrescente o creme de castanha, em seguida as frutas cortadas fatias bem finas.

Deixe no freezer por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50281-pave-alegria.html>