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 condessado 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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