

PAVÊ AZEDINHO

INGREDIENTES

- 500 g de nata
- 1/2 copo de açúcar
- 1 colher de essência de baunilha
- 1 lata de leite condensado
- Suco de 1 limão
- 1 lata de abacaxi em calda picadinho
- 1 pacote de bolacha campagne
- 1 prato fundo com o caldo do abacaxi

MODO DE PREPARO

CHANTILLY:

Chantilly: Bata na batedeira a nata o açúcar e a essência. Misture até ficar homogêneo, mas não deixe endurecer (virar manteiga).

CREME AZEDINHO:

Creme azedinho: Misture o leite condensado com o suco de limão.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe as bolachas rapidamente no caldo do abacaxi e disponha em um refratário retangular cobrindo o fundo. Cubra com o chantilly e o abacaxi picadinho.

Coloque outra camada de bolacha e continue nesta sequencia até que a última camada de bolacha seja colocada. Cubra com o creme azedinho e leve ao congelador. Deve ser servido bem gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52725-pave-azedinho.html>