

PAVÊ VERÃO

INGREDIENTES

1 kg de uvas verdes

3 mangas

2 pacotes de bolacha champanhe

1 litro de leite

1 leite condensado

1 creme de leite

3 colheres de amido de milho

1 chantilly para cobertura

MODO DE PREPARO

Em uma panela acrescente o leite, o creme de leite, o leite condensado e o amido de milho dissolvido em meio copo de leite, mexa até ficar tipo mingau e reserve.

Pique as uvas (tire as sementes) em uma tigela e em outra tigela pique as mangas.

Em uma tigela coloque leite e adoce com pouco açucar, umedeça bolachas champanhe nessa calda e forre um refratário, em seguida cubra as bolachas com o creme reservado, acrescente as uvas, faça mais uma camada de bolachas úmidas, forre novamente com o creme e acrescente as mangas.

Bata o chantilly, cubra todo o doce e leve para a geladeira.

Sirva bem gelado!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53288-pave-verao.html>