

PAVÊ DE ABACAXI, PÊSSEGO E COCO QUEIMADO DIET

INGREDIENTES

1 litro de leite desnatado

1 lata de pêssego em calda

1 lata de abacaxi em calda

1 lata de leite condensado diet

1 lata de creme de leite diet

1 colher de sopa de margarina

3 colheres (sopa) de maizena

1 creme de chantilly

100 gramas de cerejas

1 pacote de coco queimado flocado

1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Pique em pedaços pequenos o abacaxi e os pêssegos separadamente.

Reserve um pouco para decorar o pavê.

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite, o creme de leite, a margarina e a maizena.

Mexa bastante até dissolver toda a maizena.

Leve ao fogo baixo e mexa sem parar até que fique no ponto de mingau.

Desligue o fogo e deixe ficar morno.

Em um refratário, coloque uma camada de biscoito, jogue o creme por cima depois coloque o pêssego picado.

Junte ao creme que sobrou o coco queimado flocado.

Coloque mais uma camada de biscoito, jogue o creme por cima e coloque o abacaxi picado.

Espalhe por cima o chantilly e decore com abacaxi, o pêssego e as cerejas.

Leve à geladeira por, pelo menos, 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53751-pave-de-abacaxi-pessegos-e-coco-queimado-diet.html>