PAVÊ PIÑA COLADA

INGREDIENTES

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi:1 abacaxi em cubos

1 xícara de chá de açúcar

1 xícara de chá de água

1/2 xícara de chá de rum branco

CREME:

Creme:300 ml de leite

200 ml de leite de coco

3 gemas

1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa cheias de amido de milho

MONTAGEM:

Montagem: 400 g de biscoito champagne

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

3 colheres de sopa de açúcar

1 caixinha de creme de leite bem gelado

DECORAÇÃO:

Decoração:1 coco fresco ralado

MODO DE PREPARO

DOCE DE ABACAXI:

Doce de abacaxi:Coloque o abacaxi, a água e o açúcar numa panela de pressão. Cozinhe por 5 minutos (contados a partir da fervura). Esfrie, coe e reserve os pedaços de abacaxi. Acrescente o rum à calda. Reserve.

CREME:

Creme:Bata todos os ingredientes no liquidificador. Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar. Retire do fogo e

acrescente os pedaços de abacaxi reservados.

COBERTURA:

Cobertura:Bata as claras em neve firme. Junte o açúcar e continue batendo até obter um suspiro firme.

Junte o creme de leite, misture bem e aplique.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário grande (uso uma lasanheira retangular de 4 litros) arrume camadas de creme e biscoito demolhado na calda de abacaxi com rum (dá 2 camadas de cada). Espalhe a cobertura e por último acrescente uma generosa camada de coco fresco ralado. Sirva bem gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54581-pave-pina-colada.html