

PAVÊ DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

1 lata de pêssegos em calda
1 pacote de bolacha maisena (200 g)
1/2 litro de leite
1 lata ou caixinha de leite condensado
1 caixinha de creme de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
1 gema de ovo
1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, a gema de ovo, o amido de milho e a essência de baunilha
Misture bem e leve ao fogo baixo até engrossar
Espere esfriar e reserve
Quando estiver frio adicione o creme de leite e misture bem
Coloque um pouco da calda do pêssego em um potinho e umedeça as bolachas
Forre o fundo de uma travessa para fazer uma camada
Despeje metade do creme sobre a camada de bolachas e coloque o pêssego picado por cima do creme
Faça outra camada de bolachas umedecidas na calda e coloque o restante do creme
Decore com os pêssegos restantes
Leve à geladeira por 30 minutos
Sirva e bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8013-pave-de-pessegoo.html>