PAVÊ DE FRUTAS

INGREDIENTES

2 maçãs

4 fatias de abacaxi

1 bandeja de morango

1 xícara (chá) de água

1/2 xícara (chá) de açúcar

2 xícaras (chá) de leite

1 leite de coco

1 lata de leite condensado

1 gema

1 colher (sopa) cheia de amido de milho

300 g de biscoito champanhe

MODO DE PREPARO

Corte todas as frutas em cubinhos e reserve em um recipiente

Misture o açúcar e a água

Leve ao fogo brando até obter uma calda rala

Junte as frutas e deixe ferver por 2 minutos

Escorra as frutas e reserve a calda

Em uma panela coloque o leite, o leite de coco, o leite condensado, a gema e o amido de milho

Misture tudo e leve ao fogo mexendo sempre até engrossar

Em um recipiente alterne as camadas

Primeiro uma camada de biscoito umedecido com a calda que foi reservada

Depois o creme e em seguida as frutas

Depois novamente fazer mais uma camada de biscoito umedecido, de creme e de frutas

Coloque na geladeira para esfriar

Sirva gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8024-pave-de-frutas.html