

PAVÊ DELICIOSO DE ABACAXI E COCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
300 ml de leite integral
1 colher (sopa) de amido de milho
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga
1 colher (sopa) de essência de baunilha
2 gemas peneiradas
1 abacaxi pequeno picado (ou 1 lata de abacaxi em conserva)
1 xícara (chá) de água
4 colheres de açúcar
1 caixa de creme de leite
100 g de coco ralado
100 ml de leite de coco (meia garrafinha)
1 pacote de biscoito de maisena

MODO DE PREPARO

Junte 1 xícara de água e 3 colheres de açúcar e misture bem
Adicione os pedaços de abacaxi e cozinhe em fogo baixo até que o abacaxi fique macio
Dissolva 1 colher de maisena em 300 ml de leite
Despeje essa mistura em uma panela e adicione a lata de leite condensado, a colher de margarina, as gemas peneiradas e a essência de baunilha
Misture bem e leve ao fogo baixo, mexendo sempre até engrossar e você começar a ver o fundo da panela
Em uma panela, misture o creme de leite, o leite de coco, o coco ralado e 1 colher de açúcar
Leve ao fogo mexendo sempre até começar a ferver
Cubra o fundo de um refratário com biscoitos de maisena umedecidos na calda do abacaxi
Espalhe os pedaços de abacaxi por cima dos biscoitos
Adicione o creme de baunilha e depois, mais uma camada de biscoitos de maisena
Cubra tudo com o creme de coco
Se desejar, decore com coco ralado
Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir
Essa medida é suficiente para um refratário médio

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12610-pave-delicioso-de-abacaxi-e-coco.html>