

PAVÊ DE PÊSSEGO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 gema de ovo
700 ml de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
1 colher (chá) de essência de baunilha
2 caixas de biscoito champagne ou de maisena
1 lata de pêssegos em calda
50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em um copo, dilua o amido de milho em 50 ml de água (para não empelotar), e coloque numa panela grande
Adicione metade da calda dos pêssegos
Misturar todos os demais ingredientes
Leve ao fogo mexendo sempre até tomar a consistência de um mingau grosso
Desligue o fogo e reserve esse creme
Molhe ligeiramente os biscoitos na outra parte da calda de pêssegos e coloque
Em seguida cubra com o creme, e coloque pedacinhos de pêssego em cima do creme
Repita o processo acima fazendo outra camada por cima
Finalize com outra camada (biscoitos
Leve a geladeira por pelo menos 6 horas e sirva

Obs

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/5883-pave-de-pessego-delicioso.html>