

PAVÊ MESCLADO DE PANETTONE

INGREDIENTES

1 panettone de frutas de 500g

Para o creme branco: 1/2 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

1/2 lata de creme de leite

2 colheres rasas de maizena

1 gema

Para o creme escuro: 1/2 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

1/2 lata de creme de leite

2 colheres rasas de maizena

5 colheres de achocolatado em pó

MODO DE PREPARO

Utilize panelas separadas para fazer cada creme

Misture os ingredientes em cada respectiva panela e leve ao fogo baixo sempre mexendo

Muito cuidado, pois o creme pode grudar e queimar

Retire do fogo quando o creme começar a engrossar

Pique o panettone

Numa travessa, adicione o creme branco no fundo, coloque o panettone picado sob o creme e vá fazendo camadas com os cremes até tampar o panettone picado

Depois, salpique coco ralado ou chocolate granulado para enfeitar

Coloque na geladeira por pelo menos 3 horas, ou se gostar do pavê firme, coloque no freezer

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/6769-pave-mesclado-de-panettone.html>