

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/8024-pave-de-frutas.html>