

PAVÊ DE FRUTAS DE PÁSCOA, ALÉM DE FICAR LINDO É MARAVILHOSO E TODO MUNDO AMA!!

INGREDIENTES

2 xícaras de chá de morango picado;

2 xícaras de chá de manga picada;

1 xícara de chá de geleia de amora;

1 panetone picado (500g).

Creme de Baunilha:

2 latas de leite condensado;

2 colheres de sopa de maisena;

1 colher de café de essência de baunilha;

2 gemas;

2 xícaras de chá de leite.

MODO DE PREPARO

Como Fazer Pavê de frutas de Páscoa:

Antes de tudo para o creme de baunilha, coloque todos os ingredientes em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.

Então desligue e deixe esfriar.

Em seguida para a montagem, em um refratário médio, faça camadas de panetone picado, creme de baunilha, frutas picadas e geleia.

Então repita as camadas até acabarem os ingredientes, terminando em frutas e geleia.

Por fim leve à geladeira por 4 horas. Sirva em seguida.

Pronto, agora é só se deliciar!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/15943-pave-de-frutas-de-pascoa-alem-de-ficar-lindo-e-maravilhoso-e-todo-mundo-ama.html>