INGREDIENTES

Para o creme

3 gemas de ovos peneiradas

1L de leite

50g de coco ralado

1 caixinha de leite condensado

4 colheres de sopa de amido de milho

Para a cobertura

4 colheres de sopa de açúcar refinado

3 claras

1 caixinha de creme de leite

Para a montagem

300g de bolacha de maisena

100g de coco ralado

1 lata de abacaxi em calda

1 xícara de chá de refrigerante de guaraná

5 cerejas

MODO DE PREPARO

Do creme

Adicione as gemas, o leite condensado, o leite, o amido de milho e o coco ralado em uma panela e misture bem.

Leve ao fogo baixo e mexa até ganhar consistência.

Retire do fogo, cubra com plástico filme e reserve.

Da cobertura

Bata na batedeira as claras até obter ponto de neve.

Acrescente o açúcar aos poucos e bata novamente.

Por último, adicione o creme de leite e misture delicadamente com uma colher.

Da montagem

Reserve algumas fatias do abacaxi em calda para decorar.

Pique o restante do abacaxi em cubinhos.

Umedeça as bolachas no refrigerante.

Numa travessa, faça camadas de bolachas, de creme e de abacaxi picado até acabar os ingredientes. A última camada deve ser de creme.

Espalhe uniformemente a cobertura por cima.

Decore com as fatias de abacaxi reservadas e as cerejas.

Leve à geladeira por pelo menos 6 horas.

Agora é só servir e se deliciar com seu pavê de abacaxi! Feliz natal!

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://areceitadavez.com.br/receita/16587-16587.html