

PAVÊ ESPECIAL QUE SEMPRE FAÇO DE TANTO SUCESSO QUE FAZ!!

INGREDIENTES

500 ml de leite integral

2 colheres de sopa de amido de milho

1 colher de chá de essência de baunilha

Para as camadas:

2 pacotes de biscoito maisena ou champanhe

2 xícaras de frutas picadas (morango, abacaxi ou a de sua preferência) 1/2 xícara de leite para molhar os biscoitos (opcional: adicione uma colher de sopa de açúcar ou essência de baunilha ao leite)

Para a finalização:

Raspas de chocolate branco ou ao leite (opcional)

Frutas inteiras para decorar

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

MODO DE PREPARO

Passo 1: Prepare o creme

Em uma panela, misture o leite condensado, o leite (reserve um pouco para dissolver o amido de milho), o creme de leite e a essência de baunilha.

Dissolva o amido de milho no leite reservado e adicione à panela.

Leve ao fogo médio, mexendo constantemente até o creme engrossar e ganhar consistência. Assim que ferver e

atingir o ponto desejado, desligue o fogo e deixe esfriar.

Passo 2: Monte a sobremesa

Em um refratário, faça uma camada de biscoitos no fundo, molhando-os levemente no leite, caso deseje umedecê-los.

Adicione uma camada do creme preparado sobre os biscoitos.

Espalhe uma camada de frutas picadas sobre o creme.

Repita o processo, alternando as camadas de biscoito, creme e frutas, até finalizar os ingredientes. Certifique-se de que a última camada seja de creme.

Passo 3: Finalize e refrigere

Decore a sobremesa com raspas de chocolate e frutas inteiras, criando uma apresentação atrativa.

Cubra o refratário com plástico-filme e leve à geladeira por no mínimo 4 horas para firmar e realçar os sabores.

Dúvidas Comuns

Quais frutas são ideais para essa sobremesa?

Frutas frescas como morango, uva, abacaxi, manga e pêsego combinam muito bem. Evite frutas que soltem muito líquido, como melancia, para que a sobremesa não fique aguada.

Posso substituir o creme caseiro por outro ingrediente?

Sim, você pode usar creme chantilly ou até mesmo um creme pronto comprado no mercado, mas o caseiro traz um sabor mais autêntico e personalizado.

É possível variar o tipo de biscoito?

Com certeza! Além do biscoito maisena ou champanhe, você pode usar biscoitos amanteigados ou até bolo esfarelado para criar uma camada diferente.

Quanto tempo dura na geladeira?

Essa sobremesa pode ser armazenada na geladeira por até 3 dias, mantendo-se bem fresca e saborosa.

Posso congelar?

Não é recomendado, pois as frutas e o creme podem alterar a textura após o descongelamento

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

<li style="list-style-type: none;">

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16801-pave-especial-que-sempre-faco-de-tanto-sucesso-que-faz.html>