

# PAVÊ DE PÊSSEGO MARAVILHOSO: EU SEMPRE FAÇO PRA SERVIR NA SOBREMESA DE DOMINGO

## INGREDIENTES

- <li>1 lata de leite condensado;</li>
- <li>1 colher e meia de maisena;</li>
- <li>coco ralado;</li>
- <li>1 lata de doce de pêssago em calda;</li>
- <li>lata de leite (usar lata do leite condensado como medida);</li>
- <li>1 pacote grande de bolacha maisena.</li>

## MODO DE PREPARO

- <li>Primeiramente, vamos utilizar uma panela, colocar o leite condensado, leite e a maisena e levar ao fogo médio.</li>
- <li>Então, mexa até obter um creme homogêneo.</li>
- <li>Em seguida, vamos picotar os pêssagos em pedacinhos e reserve.</li>
- <li>Logo depois, use um recipiente pequeno e então, coloque uma xicara de leite gelado e vá molhando as bolachas.</li>
- <li>Em seguida, utilize uma forma de vidro ou um outro recipiente qualquer, onde desejar montar seu pavê, coloque as bolachas e faça duas camadas da mesma.</li>
- <li>Por fim, para a terceira camada, coloque os pêssagos e a metade do creme.</li>
- <li>Em seguida, faça mais uma vez o mesmo processo.</li>
- <li>Finalmente, vamos espalhar o coco ralado por cima do creme.</li>
- <li>Então, leve para a geladeira e deixe endurecer essa deliciosa receita de Pavê de pêssago sobremesa. Depois sirva bem gelado e espero os elogios de todos da sua família.</li>

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16855-pave-de-pessego-maravilhoso-eu-sempre-faco-para-servir-na-sobremesa-de-domingo.html>