

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

INGREDIENTES

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

MODO DE PREPARO

- Primeiramente, vamos utilizar uma panela, colocar o leite condensado, leite e a maisena e levar ao fogo médio.
- Então, mexa até obter um creme homogêneo.
- Em seguida, vamos picotar os pêsegos em pedacinhos e reserve.
- Logo depois, use um recipiente pequeno e então, coloque uma xicara de leite gelado e vá molhando as bolachas.
- 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.
- Por fim, para a terceira camada, coloque os pêsegos e a metade do creme.
- Em seguida, faça mais uma vez o mesmo processo.
- Finalmente, vamos espalhar o coco ralado por cima do creme.
- Então, leve para a geladeira e deixe endurecer essa deliciosa receita de Pavê de pêsego sobremesa. Depois sirva bem gelado e espero os elogios de todos da sua família.

©2025 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>