

PAVÊ DE PÊSSEGO DELICIOSO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 gema de ovo

700 ml de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

2 caixas de biscoito champagne ou de maisena

1 lata de pêssegos em calda

50 g de coco ralado

MODO DE PREPARO

Em um copo, dilua o amido de milho em 50 ml de água (para não empelotar), e coloque numa panela grande

Adicione metade da calda dos pêssegos

Misturar todos os demais ingredientes

Leve ao fogo mexendo sempre até tomar a consistência de um mingau grosso

Desligue o fogo e reserve esse creme

Molhe ligeiramente os biscoitos na outra parte da calda de pêssegos e coloque

Em seguida cubra com o creme, e coloque pedacinhos de pêssego em cima do creme

Repita o processo acima fazendo outra camada por cima

Finalize com outra camada (biscoitos)

Leve a geladeira por pelo menos 6 horas e sirva

Obs

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5883-pave-de-pessegos-delicioso.html>