

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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