PAVÊ DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

1 lata de pêssegos em calda

1 pacote de bolacha maisena (200 g)

1/2 litro de leite

1 lata ou caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

1 gema de ovo

1 colher (chá) de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado, a gema de ovo, o amido de milho e a essência de baunilha

Misture bem e leve ao fogo baixo até engrossar

Espere esfriar e reserve

Quando estiver frio adicione o creme de leite e misture bem

Coloque um pouco da calda do pêssego em um potinho e umedeça as bolachas

Forre o fundo de uma travessa para fazer uma camada

Despeje metade do creme sobre a camada de bolachas e coloque o pêssego picado por cima do creme

Faça outra camada de bolachas umedecidas na calda e coloque o restante do creme

Decore com os pêssegos restantes

Leve à geladeira por 30 minutos

Sirva e bom apetite

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitafacilrapida.com.br/receita/8013-pave-de-pessego.html