Pavê de Abacaxi

www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-abacaxi-1

Aprenda a fazer um pavê de abacaxi incrível em apenas 40 min!



40 min 8 porções

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 abacaxi grande em pedaços
- 50 ml de leite
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas peneiradas
- 500 ml de creme de leite fresco (com no mínimo 35% de gordura)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- Pedaços de abacaxi para decorar

Modo de Preparo

1. Em uma panela, leve ao fogo médio o abacaxi e o açúcar, mexendo até reduzir todo o caldo formado. Reserve.
2. Em outra panela, misture o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e as gemas. Cozinhe em fogo médio até formar um mingau. Reserve.
3. Na batedeira, bata o creme de leite com o açúcar até obter chantilly. Reserve.
4. Em um refratário, faça uma camada com o doce de abacaxi já morno, e cubra com o creme, espalhando bem.
5. Finalize com o chantilly, espalhando bem, decore com pedaços de abacaxi e leve à geladeira por no mínimo 2 horas.
6. Sirva e aproveite essa delícia de abacaxi!