

*Do Clássico ao Criativo:*

# 8 RECEITAS DE PAVÉ

*para Surpreender*



FLÁVIA VIANA

# PAVÊ RÁPIDO

## INGREDIENTES

- 1 litro de leite integral
- 6 colheres de sopa de amido de milho
- 1 caixa de leite condensado (395g)
- 1 caixa de creme de leite (200g)
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- ½ xícara de chá de chocolate 50%
- 1 pacote de biscoito champanhe (150g)

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite, o amido e o leite condensado.
2. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.
3. Desligue, adicione o creme de leite e a baunilha, misture bem.
4. Separe o creme em duas partes e misture o chocolate em uma delas.
5. Em um refratário, faça camadas de creme branco, biscoito e creme de chocolate.
6. Repita as camadas até finalizar os ingredientes.
7. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.

# PAVÊ DE NINHO COM MORANGO

## INGREDIENTES

- 500ml de leite integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara (chá) de leite em pó
- 1 colher (chá) de extrato de baunilha
- 2 bandejas de morangos picados
- 2 pacotes de bolacha champanhe
- 250ml de leite integral (para molhar as bolachas)
- Leite em pó para polvilhar

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite, o amido e o leite condensado.
2. Leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.
3. Desligue, adicione o creme de leite, o leite em pó e a baunilha, misture bem até ficar homogêneo.
4. Em um refratário, faça uma camada de creme.
5. Molhe as bolachas no leite e faça uma camada sobre o creme.
6. Adicione uma camada de morangos picados.
7. Repita as camadas até finalizar, terminando com creme.
8. Finalize com morangos e polvilhe leite em pó por cima.
9. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

# PAVÊ DE MARACUJÁ COM CHOCOLATE

## INGREDIENTES

- 2 caixinhas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 sucos em pó de maracujá
- 2 pacotes de bolacha maisena sabor chocolate
- 100 ml de leite (para umedecer a bolacha)
- 180 g de chocolate meio amargo (para ganache)
- 1 caixinha de creme de leite (para ganache)

## MODO DE PREPARO

1. Em uma tigela, misture o leite condensado, o creme de leite e o suco em pó até formar um creme firme.
2. Em um refratário, faça uma camada de creme de maracujá.
3. Umedeça as bolachas no leite e faça uma camada sobre o creme.
4. Repita as camadas até finalizar, terminando com creme.
5. Derreta o chocolate meio amargo e misture com o creme de leite até formar a ganache.
6. Espalhe a ganache sobre o pavê.
7. Leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

# PAVÊ DE PÊSSEGO COM NATA

## INGREDIENTES

- 150g de biscoito champanhe
- 1 1/2 lata de pêssego em calda
- 300g de nata bem gelada
- 1/2 lata de leite condensado bem gelado
- 1/2 caixinha de creme de leite bem gelado
- 300ml de chantilly batido (para cobertura)

## MODO DE PREPARO

1. Escorra os pêssegos e reserve a calda.
2. Pique os pêssegos em pedaços médios.
3. Em uma tigela, bata a nata até ficar cremosa.
4. Adicione o leite condensado e o creme de leite, misturando até ficar homogêneo.
5. Umedeça os biscoitos na calda do pêssego.
6. Em um refratário, faça uma camada de creme.
7. Adicione uma camada de biscoitos e outra de pêssegos.
8. Repita as camadas até finalizar com creme.
9. Cubra com o chantilly batido.
10. Decore com pedaços de pêssego e leve à geladeira por pelo menos 4 horas antes de servir.

# PAVÊ PRESTÍGIO

## INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1/4 xícara (chá) de amido de milho
- 100g de coco em flocos
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 vidro de leite de coco
- 1 1/2 xícaras (chá) de leite
- 1/4 xícara (chá) de açúcar
- 200g de biscoito Maizena chocolate
- 160g de chocolate meio amargo (cobertura)
- 1 caixinha de creme de leite (cobertura)

## MODO DE PREPARO

1. Em uma panela, misture o leite condensado, o amido de milho, o coco em flocos, o leite de coco e o leite.
2. Cozinhe em fogo médio, mexendo sempre, até engrossar.
3. Desligue o fogo e adicione a caixinha de creme de leite, misturando bem.
4. No refratário, faça camadas alternadas de biscoito Maizena chocolate e creme de coco.
5. Derreta o chocolate meio amargo, misture o creme de leite e espalhe sobre o pavê.
6. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.

# PAVÊ DE ABACAXI COM COCO

## INGREDIENTES

- 1 caixinha de leite condensado
- 1/2 caixinha de creme de leite
- 100g de coco ralado
- 1 abacaxi médio picado em cubos
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/4 xícara (chá) de água
- 1 colher (sopa) de amido de milho
- 200g de biscoito champagne ou Maizena
- Leite para umedecer os biscoitos

## MODO DE PREPARO

1. Misture leite condensado, creme de leite e coco ralado até formar um creme homogêneo. Reserve.
2. Em uma panela, cozinhe o abacaxi picado com açúcar e água até amolecer. Dissolva o amido de milho em um pouco de água e adicione, mexendo até engrossar. Deixe esfriar.
3. Umedeça rapidamente os biscoitos no leite e faça uma camada no fundo do refratário.
4. Coloque uma camada do creme de coco, seguida de uma camada de biscoitos e depois o creme de abacaxi. Repita até terminar os ingredientes, finalizando com o creme de coco.
5. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.

# PAVÊ DE FESTA

## INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoitos tipo champanhe
- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 50g de chocolate branco
- 250ml de chantilly batido
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 200g de cerejas em calda
- 100g de chocolate branco (ralado ou em lascas)
- Cerejas para decorar

## MODO DE PREPARO

1. Derreta os 50g de chocolate branco e misture com o leite condensado e uma caixa de creme de leite até formar um creme homogêneo.
2. Bata o chantilly e incorpore delicadamente ao creme de chocolate branco. Reserve.
3. Umedeça os biscoitos rapidamente no leite e faça uma camada no fundo do refratário.
4. Adicione uma camada do creme de chocolate branco com chantilly.
5. Distribua as cerejas em calda por cima do creme.
6. Repita as camadas de biscoito, creme e cerejas até terminar os ingredientes, finalizando com o creme.
7. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas.
8. Na hora de servir, decore com o chocolate branco ralado ou em lascas e cerejas inteiras.

# PAVÊ DE DANONE

## INGREDIENTES

- 2 copos de iogurte natural
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 caixinha de leite condensado
- 1 pacotinho de suco de morango em pó
- 200g de bolacha Maizena
- 150ml de leite para umedecer os biscoitos

## MODO DE PREPARO

1. No liquidificador, bata o iogurte, o creme de leite, o leite condensado e o suco de morango em pó até obter um creme homogêneo.
2. Umedeça rapidamente os biscoitos Maizena no leite.
3. Faça uma camada de biscoitos no fundo do refratário.
4. Coloque uma camada do creme de morango por cima.
5. Repita as camadas de biscoito e creme até terminar os ingredientes, finalizando com o creme.
6. Leve à geladeira por pelo menos 3 horas antes de servir.

**PARA MAIS RECEITAS:**



**ACESSE NOSSO SITE**

**ENTRE NO NOSSO GRUPO NO  
WHATSAPP**