

Pavê de Abacaxi



Ingredientes

1(um) abacaxi



ultra4d.com.br

1 e 1/2 xícara de açúcar



04 xicaras de água



01 lata de leite condensado



01 lata de leite de vaca



Obs.: Usar a medida da lata de leite condensado



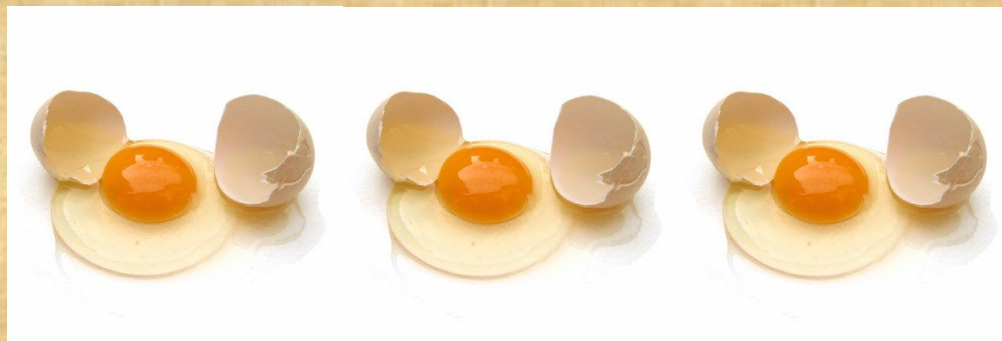
02 latas de creme de leite



01 colher de sopa de amido de milho



03 ovos (gemas e claras separados)



01 pacote (100 g) de coco ralado (opcional)



06 colheres de sopa de açúcar



*01 pacote de bolacha champagne ou bolacha doce
simples*

Exemplo:



ou



Uvas verde para decorar



Modo de Preparo

Doce Abacaxi

Corte o abacaxi em pedaços bem finos e leve ao fogo numa panela junto com os 4 copos de água e 1 1/2 xícara de açúcar ; deixe cozinhar até que o abacaxi fique bem macio, e deixe esfriar, reserve.



Peneire as gemas



Creme Branco

Misturar:



Leite Condensado



Creme de Leite



Leite de vaca (medida)



Celher de Amido



Adicionar as gemas passadas na peneira e levar ao fogo. Não parar de mexer.

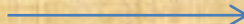


*Quando o creme engrossar, deixar por mais 5 minutos
no fogo:*



Cobertura

Bata as claras até o ponto de neve



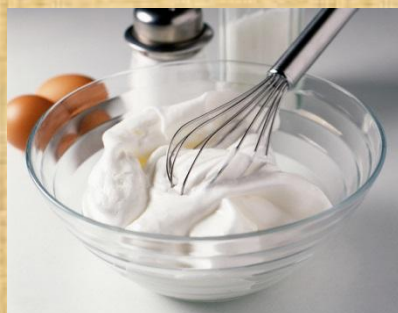
Acrescente as 6 colheres de açúcar às claras em neve.

Bata mais um pouco:

6



1



Montagem

Em um refratário forre com as bolachas, por cima o doce do abacaxi com a calda, espalhe meio pacote de côco por cima do doce, e coloque o creme branco, por ultimo a cobertura e o restante do côco ralado. Leve para gelar e pronto é só se deliciar. O coco é opcional, pode ser substituído por uvas verdes sem semente.



E, após o creme branco, coloque a cobertura. Sirva gelado.



*

Fim