

Pave de abacaxi (8-10 pessoas)

Ingredientes:

- 1 Lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite (+/- 200g)
- 1 abacaxi picado
- 10 colheres de açúcar
- 1 ou 2 caixa(s) de biscoito champagne
- 100g de coco ralado
- 1 colher de sopa de amido / maisena
- Leite puro (medida: = a do leite condensado)
- 2 ovos

Pré-preparo:

Botar o creme de leite na geladeira na noite anterior

Modo de preparo:

Primeiro creme

- Bote na panela fria o leite condensado e o leite, o amido e as duas gemas peneiradas
- Esquenta no fogo baixo e vai misturando na mão até engrossar. Estando com consistência de mingau, separa e deixa esfriar.

Segundo creme

- Misturar as seis colheres de açúcar com o abacaxi bem picadinho sem o miolo.
- Leve ao fogo médio até soltar bastante caldo e separa (cerca de 5 min).

Terceiro creme

- Bate as claras em neve e adicione 4 colheres de açúcar até ficar bem batida e firme (tipo um suspiro)
- Mistura com o creme de leite frio sem soro (parte mais líquida)

Preparo

- Passar o creme 1 no assoalho da vasilha, revestindo
- Botar os biscoitos champagne e cobrir com o creme 2
- Espalhe um pouco de coco ralado por cima
- Passe o creme 3 sobre tudo
- Cobre tudo com coco ralado