

Pavê de Abóbora e Coco: uma releitura do clássico

Casa - 10/04/2025

A combinação do doce de abóbora com coco já é um clássico, esse pavê vai elevar ainda mais esse sabor!

(Galo/Selmi/Divulgação)

A combinação do doce de abóbora com coco já é um clássico — agora, imagine tudo isso em um pavê super cremoso, com camadas de Biscoito Maizena Galo . Essa receita vai direto pro topo da sua lista de queridinhas. Experimente!

1 pacote de Biscoito Maizena Galo 360g

Leite para umedecer

1 quilo de abóbora em cubos

2 xícaras (chá) de açúcar

4 canela em pau

6 cravos-da-índia

1 lata de leite condensado

1 xícara (chá) de leite

3 colheres (sopa) de amido de milho

1 xícara (chá) de coco em flocos

Coloque em uma panela a abóbora, o açúcar, a canela e o cravo. Deixe cozinhar por, pelo menos, 20 minutos ou até a abóbora ficar macia.

Amasse com um garfo e reserve.

Em uma panela, coloque o leite, o amido e o leite condensado, e misture e cozinhe até engrossar. Junte o coco e misture.

Em taças, faça uma camada do creme branco, outra do doce de abóbora e, por cima, acomode os biscoitos umedecidos no leite. Alterne as camadas.

Para decorar, finalize com coco ralado.

Dicas, inspirações e notícias sobre decoração, arquitetura, jardinagem e organização para sua casa. Quem mora, precisa! Inscreva-se aqui para receber a nossa newsletter