PAVÊ DE MORANGOS FÁCIL

INGREDIENTES

300 gramas de biscoito champanhe

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 medida da lata de leite

200 gramas de morangos

2 gemas

1 colher de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite condensado, o leite e creme de leite e as gemas

Adicione o amido de milho dissolvido em 1/4 do copo de leite junto aos outros ingredientes da panela

Deixe esfriar um pouco

Em um refratário vá fazendo camadas de biscoito umedecidos levemente no leite

Vá acrescentando o creme e morangos picados

Sempre sobrepondo as camadas de biscoito

Faça até completar o refratário

Enfeite com os morangos restantes

Leve ao freezer e sirva após 2 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12587-pave-de-morangos-facil.html