

PAVÊ DE MORANGO COM LEITE NINHO DA JAQUE

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 medidas da lata de leite integral
- 2 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 xícara de leite em pó
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de biscoito de maisena
- 1 bandeja de morangos
- leite em pó para decorar

MODO DE PREPARO

- Misture em uma panela o leite condensado, o amido de milho dissolvido no leite e o leite em pó.
- Coloque em fogo médio até engrossar o creme, misturando constantemente para não queimar o fundo da panela.
- Depois cubra o creme com um plástico para evitar formar película sobre o creme.
- Espere esfriar para depois acrescentar o creme de leite. Misture até ficar um creme liso.
- Os morangos devem ser lavados e picados.
- Para a montagem, coloque uma camada do creme no fundo de uma travessa.
- Depois faça uma camada de biscoito, em seguida outra camada de creme e distribua pedaços de morango.
- Repita as camadas de biscoito, creme e morango até finalizar.
- A última camada deve ser de creme, disponha os morangos e decore com leite ninho.
- Deixe na geladeira por 8 horas para gelar, e depois sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13341-pave-de-morango-com-leite-ninho-da-jaque.html>