

PAVÊ DE MARIA-MOLE

INGREDIENTES

- 1 pacote de bolacha champanhe
- 2 bandejas de morango
- 1 xícara de açúcar
- 1 colher de maisena
- 1 limão
- 1 envelope de maria-mole
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 200 ml de leite de coco

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o morango limpo e picado, açúcar, suco do limão e a maisena dissolvida previamente em 50 ml de água; mexa quando necessário.

Esfarele as bolachas e coloque no fundo do recipiente.

Por cima da bolacha, coloque a geleia de morango.

Dissolva a maria-mole em 50 ml de água (ao dissolver, tenha o cuidado de fazer isso muito bem para não ficar com bolinha de maria-mole no meio do líquido); bata no liquidificador por cerca de 20 segundos.

Acrescente o leite condensado, o leite de coco e o creme de leite aos poucos com o liquidificador ligado.

Coloque sobre a geleia o pudim, tomando cuidado para não se misturarem.

Leve para geladeira e sirva 12 horas depois.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14095-pave-de-maria-mole.html>