

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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