

PAVÊ DE MORANGO DELÍCIA

INGREDIENTES

2 caixas de morango

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

4 colheres (sopa) de amido de milho

1 colher (café) de essência de baunilha

3 gemas peneiradas

3 claras

2 xícaras (chá) de açúcar refinado

1 xícara de água

1/2 cálice de licor de amêndoas

2 caixas de biscoito inglês ou champagne

1 xícara (café) de geleia de frutas vermelhas diluída em uma medida igual de leite

MODO DE PREPARO

Selecione meia dúzia de morangos bonitos pra enfeitar.

Lave, corte os morangos restantes em fatias finas e reserve.

Em uma panela grande, coloque o leite, leite condensado, creme de leite, amido de milho, essência de baunilha e gemas peneiradas.

Misture até ficar homogêneo e só então ligue o fogo, mexendo até começar a engrossar.

Abaixe o fogo e misture bem até ficar cremoso.

Tire do fogo e misture mais um pouco, cubra com um plástico filme e reserve.

Bata as claras em neve e reserve.

Coloque em uma panela pequena o açúcar e a água, até ponto de fio (deixe ferver, leve uma colher à panela, mexa e levante a colher no ar várias vezes; se formar um fio de caramelo no ar, retire do fogo).

Ligue a batedeira com as claras em neve e despeje lentamente a calda ainda quente, assim que tirar do fogo. Bata até esfriar e endurecer um pouco as claras, tipo um suspiro.

Monte, então, o doce em camadas, com metade do creme no fundo da travessa, sobre as bolachas molhadas com a geleia com leite, por cima os morangos.

Cubra com a segunda camada de creme e sobre esse o creme de suspiro.

Corte morangos e enfeite.

Sirva gelado, de preferência no dia seguinte.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15325-pave-de-morango-delicia.html>