

# 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>