

PAVÊ DE LEITE EM PÓ COM MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 300 g de creme de leite (1 e 1/2 caixinha)
- 4 colheres (sopa) de leite em pó
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 pacote de 200 g de biscoito de leite ou de maisena
- 1 caixinha de morangos
- Leite para umedecer os biscoitos (1/2 xícara é suficiente)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, a margarina e o leite em pó.

Deixe em fogo médio e vá mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Com o fogo ainda ligado, adicione o creme de leite e misture bem.

Desligue o fogo, transfira o creme para um recipiente de vidro (para esfriar mais rápido) e cubra com plástico filme, encostando o plástico no creme para não formar aquela crosta).

Leve à geladeira por no mínimo 1 hora e 30 minutos (depois de gelado o creme ficará mais consistente).

Corte os morangos em fatias médias (nem grossa nem fina).

Unte uma forma de vidro (de 20 cm x 20 cm, de preferência) com margarina.

Faça uma camada com o biscoito umedecido no leite, uma camada com o creme e, por último, os morangos fatiados.

Repita o processo mais 2 vezes ou até acabar o creme.

Para finalizar, espalhe leite em pó por cima com o auxílio de uma peneira e decore com o que sobrar dos morangos.

Cubra com plástico filme e deixe gelar por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15626-pave-de-leite-em-po-com-morango.html>