

PAVÊ DE CREME DE AVELÃ COM MORANGO

INGREDIENTES

Aproximadamente 700 g de creme de avelã

400 g de creme de leite

2 bandejas de morango

1 pacote de bolacha maisena

130 ml de leite

MODO DE PREPARO

Pique os morangos em cubos e reserve.

Faça um creme de avelã: misture todo o creme de leite e toda o creme de avelã até que fique homogêneo, e reserve.

Molhe a bolacha no leite e forre a travessa com a bolacha.

Despeje um pouco do creme até que cubra a bolacha.

Faça mais uma camada de bolacha molhada no leite.

Acrescente o morango, reservando um pouco para decorar depois.

Coloque um pouco de creme apenas para o morango ficar mais molhadinho, e faça mais uma camada de bolacha.

Despeje sobre a bolacha o restante do creme, e finalize jogando bolacha triturada por cima e o restante dos morangos que foram separados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16627-pave-de-creme-de-avela-com-morango.html>