

PAVÊ À MODA LA JUJU

INGREDIENTES

2 creme de leite caixinha

2 latas de leite condensado

1 gelatina de morango

3 xícaras de leite(mesma medida lata de leite cond.)

1 gema

2 claras

1 caixinha de morangos frescos

2 colheres (sopa) de açúcar

1 pacote de bolacha champanhe

1 e 1/2 colher (sopa) maisena

2 colheres de (sopa) chocolate em pó

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada:Coloque em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 creme de leite, 2 xícaras de leite, 1 gema peneirada e a maisena diluída no leite.

Cozinhe em fogo brando até formar um creme e despeje tudo num recipiente.

Molhe as bolachas champanhe no leite com chocolate e faça uma camada em cima do creme.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada:Coloque no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, os morangos frescos e 1 gelatina de morango.

Bata tudo e despeje por cima do creme anterior.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada:Bata 2 claras em neve com 2 colheres de açúcar na batedeira.

Quando estiver em ponto de suspiro, despeje 1 caixinha de creme de leite, misture e coloque por cima dos demais cremes.

Enfeite com morangos e leve à geladeira por 6 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20907-pave-a-moda-la-juju.html>