

# 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>