

PAVÊ PINK

INGREDIENTES

- 3 ovos
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite integral (mesma medida de leite condensado)
- 1 colher (chá) de maisena
- 1 pacote de biscoito de morango tipo bis
- 1 caixa de morango fresco
- 1 xícara (café) de açúcar confeiteiro
- 2 gotas de anilina pink
- 3 folhinhas de hortelã

MODO DE PREPARO

Pegue os morangos, lave-os e deixe em um escurridor para retirar o excesso de água.

Separe os morangos que você deseja usar na decoração para finalizar.

Em um recipiente, corte em cubinhos os demais morangos e reserve.

Em uma panela, junte as gemas, o leite condensado e o leite já misturado com a maisena para evitar que empelote quando for ao fogo.

Leve esta mistura ao fogo até que forme um mingau, reserve.

Agora pegue o refratário onde será montado o pavê, coloque uma camada do biscoito molhado ligeiramente no leite para que a sua sobremesa não fique ressecada.

Pegue o creme, misture aos morangos cortados em cubos e cubra a camada de biscoitos.

Por fim, bata as claras em neve e quando as claras estiverem firmes, vá acrescentando aos poucos o açúcar confeiteiro como se fosse fazer um suspiro ou glacê.

Acrescente as gotas de anilina.

Despeje sobre a camada do creme.

Decore com os morangos reservados e as folhinhas de hortelã.

Leve à geladeira por aproximadamente 4 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21217-pave-pink.html>