

PAVÊ DE LEITE NINHO E MORANGO

INGREDIENTES

CREME DE LEITE NINHO:

Creme de leite ninho: 200 g de manteiga sem sal

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

10 colheres de leite ninho

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

2 latas de leite

2 colheres de amido de milho

1 lata de creme de leite

PARA MOLHAR O BOLO:

Para molhar o bolo: 1 vidro de leite de coco

1 copo de leite

2 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME DE LEITE NINHO:

Creme de leite ninho: Bata na batedeira a manteiga e o leite condensado, até virar creme.

Vá acrescentando o leite ninho aos poucos.

Desligue a batedeira, junte o creme de leite e mexa com uma colher, leve à geladeira.

CREME BRANCO:

Creme branco: Dissolva o amido de milho no leite e despeje em uma panela.

Junte o leite condensado na panela e leve ao fogo, mexendo até borbulhar e o creme engrossar.

Deixe esfriar e misture o creme de leite.

Assim que tirar o bolo do forno, corte-o no sentido longitudinal (comprimento).

Junte o leite de coco, o leite e o açúcar e misture.

Fure o bolo todo com um garfo, e despeje nele toda essa mistura.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a primeira metade do bolo molhado em um pirex.

Despeje por cima, o creme de leite ninho e coloque o chocolate e metade do morango.

Coloque a segunda metade do bolo e despeje por cima o creme branco.

Decore com o restante dos morangos e leve à geladeira, até o dia seguinte.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23958-pave-de-leite-ninho-e-morango.html>