

PAVÊ DE MORANGO COM FEFRESCO DE FRUTA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

- Creme branco:1 colher (sopa) de maisena
- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de leite (use a caixa do leite condensado como medida)

CREME DE MORANGO:

- Creme de morango:1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 colher (sopa) de leite em pó
- 1 pacote de refresco de fruta sabor morango (sabor opcional)

MONTAGEM:

- Montagem:1 pacote de biscoito de maisena
- leite para umedecer o biscoito

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

- Creme branco:Em uma panela, despeje todos os ingredientes do creme branco e misture até obter um creme liso (caso a maisena não dissolva totalmente passe por uma peneira).
- Leve ao fogo baixo e continue mexendo até engrossar, desligue o fogo e reserve.

CREME DE MORANGO:

- Creme de morango:Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o pó de refresco de fruta.
- Acrescente o leite em pó, bata novamente e reserve.

MONTAGEM:

- Montagem:Despeje o leite em um prato, molhe os biscoitos e forre-os um refratário.
- Despeje o creme branco sobre os biscoitos e forre mais uma camada de biscoitos umedecidos ao leite sobre a camada de creme branco.
- Despeje o creme de morango, forre uma camada de biscoitos e despeje o creme branco.
- Repita o processo até preencher todo o refratário e finalize com o creme que desejar (branco ou morango).

Leve ao congelador por 2 horas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25818-pave-de-morango-com-fefresco-de-fruta.html>