

# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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