

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>