

PAVÊ COM MORANGOS E BIS BRANCO

INGREDIENTES

- 300 ml de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de sopa rasa de amido de milho (maizena)
- 3 gotas de essência de baunilha
- 3 ovos
- 2 caixas de bis branco
- 2 caixas de morango
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres rasas de açúcar refinado

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite, o leite condensado, apenas as gemas, a baunilha e a maizena.

Leve ao fogo baixo e mexa até engrossar.

Reserve em uma travessa e deixe esfriar antes de acrescentar os bis.

Em outro recipiente bata as claras em neve e acrescente, aos poucos, o açúcar e, em seguida, o creme de leite sem o soro.

Corte os bis em três partes cada e os despeje sobre o creme.

Corte os morangos e os despeje sobre o creme.

Cubra os morangos com o chantilly.

Decore a gosto.

Apure os sentidos e bom apetite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31783-pave-com-morangos-e-bis-branco.html>