

PAVÊ DELICIOSO DE MORANGO

INGREDIENTES

1^a CAMADA:

1^a camada:biscoito maizena triturado (2/3 do pacote)

2^a CAMADA:

2^a camada:1 lata de leite condensado

2 latas de leite (usar como medida a lata do leite condensado)

2 gemas peneiradas

2 colheres de sopa de maizena

1 colher de café de essência de baunilha

3^a CAMADA:

3^a camada:1 caixa de morangos picados

4^a CAMADA:

4^a camada:2 claras em neve

1 colher de sopa cheia de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

5^a CAMADA:

5^a camada:biscoito maizena triturado (1/3 do pacote restante)

alguns morangos picados para enfeitar

MODO DE PREPARO

Coloque em um refratário, 2/3 do pacote de biscoito maizena triturado.

Leve ao fogo brando os ingredientes da 2^a camada até engrossar.

Despeje esse creme por cima do biscoito triturado.

Coloque por cima do creme os morangos picados (reserve alguns para decorar).

Bata as claras em neve, acrescente o açúcar.

Misture delicadamente o creme de leite às claras em neve e despeje em cima dos morangos picados.

Para finalizar, coloque o restante do biscoito maizena triturado e salpique morangos por cima para decorar.

Levar à geladeira por, no mínimo, 4 horas.

Pode-se substituir os morangos por bombons sonho de valsa picados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33270-pave-delicioso-de-morango.html>