

PAVÊ DELICIOSO DE MORANGO

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

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

2ª CAMADA:

2ª 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

3ª CAMADA:

3ª camada: 1 caixa de morangos picados

4ª CAMADA:

4ª camada: 2 claras em neve

1 colher de sopa cheia de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

5ª CAMADA:

5ª 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 2ª 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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