

PAVÊ DE MORANGO DA GABI

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado
3 caixas de creme de leite
1 copo de leite (280 ml)
3 colheres de maisena
2 caixas de morango
3 colheres de açúcar para polvilhar
3 colheres de chocolate em pó
1 pacote de biscoitos de maisena

MODO DE PREPARO

Corte os morangos em pedaços.

Coloque em um refratário.

Polvilhe com o açúcar e reserve.

Dilua a maisena no leite.

Em uma panela coloque o leite condensado e a maisena diluída no leite.

Leve ao fogo baixo até criar uma consistência de creme.

Desligue o fogo e misture o creme de leite.

Despejar o creme no refratário por cima dos morangos cortados.

Na primeira camada, por cima do creme, coloque os biscoitos de maisena.

Na segunda camada, por cima dos biscoitos, despeje mais creme e por cima do creme coloque mais biscoitos.

Na última camada, por cima dos biscoitos coloque o creme misturado com o chocolate em pó.

Enfeite com morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33911-pave-de-morango-da-gabi.html>