

PAVÊ DE MORANGO SUPER FÁCIL

INGREDIENTES

CREME:

- Creme:1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
- 2 gemas peneiradas
- 1 colher (sopa) de trigo ou maisena

CHANTILLY:

- Chantilly:2 colheres (sopa) de manteiga
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) leite integral
- 1 caixinha de creme de leite
- 1 pitada de fermento em pó

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela coloque o leite condensado, a medida de leite (reserve um pouco para dissolver o trigo ou a Maizena), as gemas peneiradas levemente batidas e a farinha misturada no leite reservado.Mexa até engrossar ou até que comece a grudar, em fogo baixo ou médio.Desligue o fogo e acrescente o creme de leite.Em um refratário coloque uma camada de biscoito molhada no leite, depois uma camada de morangos fatiados e uma camada do creme.

Repita até acabar o creme.

Quando acabar o creme coloque mais uma camada de biscoito e cubra com o chantilly. Por fim decore com morangos inteiros.

Leve ao congelador em temperatura média e deixe por 4 horas (ou mais tempo dependendo do congelador).

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35102-pave-de-morango-super-facil.html>