

PAVÊ DE MORANGO E GROSELHA

INGREDIENTES

1 litro de leite

2 gemas

1 lata de leite condensado

1 creme de leite

3 colheres de maisena

2 colheres de groselha

6 morangos

1 e 1/2 pacotes de bolacha Maria

MODO DE PREPARO

Bata todos os ingredientes no liquidificador, exceto o creme de leite e as bolachas.

Leve ao fogo e vá mexendo até engrossar.

Depois de pronto adicione o creme de leite e bata na batedeira.

Banke a bolacha Maria em um pouco de leite misturado com groselha.

Coloque em um refratário uma camada de bolacha, creme, bolacha e creme.

Por último enfeite com chantilly e raspas de chocolate. Sirva gelado.

Se quiser pode também colocar morangos entre as camadas.

Bom apetite

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35351-pave-de-morango-e-groselha.html>