

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.

Banhe 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>