

PAVÊ RÁPIDO DE DOCE DE LEITE COM MORANGOS

INGREDIENTES

800 g de doce de leite ou 4 latas de leite condensado cozidas

300 g de biscoito maizena

1/2 kg de morangos lavados, enxutos e cortados em 4 pedaços sentido vertical (reserve alguns para a decorar)

50 g de creme de leite fresco

3 colheres de açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma forma de 30x20 cm, coloque um pouco do doce de leite suficiente para cobrir o fundo e firmar o biscoito.

Faça a segunda camada com os biscoitos maizena.

Agora, uma terceira camada com a metade dos morangos.

Cubra os morangos com a metade do doce de leite (um garfo facilita a distribuição do doce de leite).

Coloque mais uma camada de biscoito maizena, outra de morangos, o restante do doce de leite e, por último mais uma camada de biscoito maizena.

Bata o creme de leite fresco com o açúcar até ficar firme e espalhe por cima.

Decore com os morangos frescos, se quiser, salpique biscoito triturado por cima.

Essa receita é super fácil.

Se quiser, pode substituir os morangos por ameixas que também fica uma delícia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37586-pave-rapido-de-doce-de-leite-com-morangos.html>