PAVÊ DE MORANGO DA LENE

INGREDIENTES

1 caixa de morangos fatiados

1 lata de leite condensado

2 gemas peneiradas

2 xícara chá de leite de vaca

1 colher de sopa de margarina

1 colher de sopa de essência de baunilha

2 colheres de sopa de amido de milho

1 pacote de biscoito de maizena

chantilly

MODO DE PREPARO

Em uma panela adicione o leite condensado, margarina, as gemas peneiradas, o leite de vaca já com o amido de milho diluído.

Leve ao fogo brando até engrossar, desligue, adicione a baunilha e mexa até que a baunilha incorpore ao creme, reserve.

Em um refratário disponha uma camada de biscoitos umedecidos em leite .

Sobre a camada de biscoitos coloque uma camada do creme .

Sobre o creme disponha os morangos fatiados, e assim sucessivamente.

A última camada deverá ser de chantilly e decore como preferir.

Leve para gelar por 2 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39190-pave-de-morango-da-lene.html