

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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