

PAVÊ DE MORANGO COM SUSPIRO FÁCIL

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena

1 lata de leite condensado

2 xícaras chá de leite

1 caixinha de creme de leite

2 ovos

1 colher de sopa de farinha de trigo

2 xícaras de chá de morangos lavados e cortados ao meio

1 xícara de açúcar

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela em fogo alto coloque o leite condensado, a farinha de trigo, 1 xícara de leite e 2 gemas, não pare de mexer até engrossar.

Desligue o fogo quando estiver no ponto de mingau, misture o creme de leite com soro e reserve.

Em uma tigela funda coloque 1 xícara de leite e molhe rapidamente o biscoito maizena.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque na seguinte ordem uma camada biscoito de Maisena , uma camada de recheio e uma camada de morango.

Repita as camadas terminando com o creme.

SUSPIRO:

Suspiro: No final bata as claras em neve até que fiquem bem durinhas.

Junte na batedeira acrescentando aos poucos 1 xícara de açúcar.

Quando acabar de montar o pavê cubra com o suspiro e leve ao forno a 100°C por 15 minutos, ou até o suspiro começar a dourar.

Coloque morango por cima, para enfeitar e leve à geladeira até esfriar e sirva.

Bom apetite !

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40729-pave-de-morango-com-suspiro-facil.html>