

PAVÊ DE CEREJA COM GELATINA

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

1 lata de leite

1 lata de creme de leite pode ser com soro ou sem

1/2 colher de sopa de margarina

2 colheres rasas de amido de milho cremogema

1 pacote de gelatina sabor cereja

RECHEIO:

Recheio::

1 lata de serejas sem caroço

1 pacote de biscoito maizena de preferência piraquê

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo na panela com os igredientes do creme.

Mexa e faça com que o mingau fique durinho.

Apague o fogo e deixe esfriar um pouco.

Arrume em um pirex o creme e o biscoito até que complete, molhe o biscoito no suco de cereja se não tiver morango.

De acordo com a receita coloque as cerejas em cima, logo após faça a gelatina sem por muita água.

Após por a gelatina poderá também com uns amendoins picados em cima.

Coloque na geladeira para endurecer a gelatina.

Depois da gelatina endurecer, sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/42852-pave-de-cereja-com-gelatina.html>