PAVÊ DE MOUSSE DE MORANGO SIMPLES

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

3 latas de creme de leite

3 refresco em pó sabor morango (sugiro a marca tang)

2 pacotes de biscoito/bolacha maizena

1 caixa de morangos pequenos (opcional para decorar)

MODO DE PREPARO

Coloque no liquidificador o leite condensado, creme de leite e o refresco em pó. Bata bem por cerca de cinco minutos.

Caso a mistura fique muito consistente sugiro acrescentar um pouco de leite (25ml) e bater por mais três minutos.

Em seguida no refratário faça um fundo de biscoitos, despeje um pouco da mistura e repita o processo (biscoitos e creme, biscoitos e creme, etc). Lembrando que a ultima camada é de creme.

Leve a geladeira por cerca de 3 a 4 horas.

Decoração com morangos no final é opcional.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44154-pave-de-mousse-de-morango-simples.html