

PAVÊ DELÍCIA DE MORANGO

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 caixa de pudim de baunilha

500 ml de leite

1 colher (sopa) de manteiga

CREME DE MORANGO:

Creme de morango: 2 caixas de morango

1 gelatina sabor morango

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

1 caixa de creme de leite

1 pacote de biscoito de maizena

leite para umedecer

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Em uma panela juntar o leite, a manteiga e o pó do pudim de baunilha. Levar ao fogo brando e mexer até levantar fervura, após engrossar (aproximadamente 2 minutos), desligar e reservar.

CREME DE MORANGO:

Creme de Morango: Em uma panela colocar o leite condensado, a gelatina e a manteiga, levar ao fogo brando, mexendo sempre até dar o ponto de um brigadeiro mole.

Ao desligar o fogo juntar o creme de leite e misturar até obter uma mistura homogênea. Em uma vasilha, já com os morangos lavados e cortados na horizontal, misturar o creme.

Pegar um pirex tamanho médio (apenas 2 camadas) retangular ou quadrado. Começar a

MONTAGEM:

Montagem: 1ª camada: creme de baunilha

2ª camada: biscoito de maizena molhadinho no leite

3ª camada: creme de morango.

Finalizar com o creme de morango e pode enfeitar com morangos picados ou cortados e/ou chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46551-pave-delicia-de-morango.html>