

# PAVÊ DE MORANGO DA THAÍS

## INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maizena ou bolacha champagne

1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 lata de leite comum

2 gemas peneiradas

1 colher (sopa) de farinha de trigo ou maisena

2 xícaras (chá) de morango

1 colher (chá) de baunilha

morango e chantilly para decorar

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite (reserve um pouco para dissolver o trigo), as gemas peneiradas levemente batidas, a baunilha e a farinha misturada no leite reservado.

Mexa até engrossar (engrossou em 15 minutinhos, mas não pode parar de mexer).

Desligue o fogo e junte o creme de leite com o soro.

Se necessário, bata o creme no liquidificador para desmanchar possíveis bolinhas que se formam no creme.

Em um refratário, coloque na seguinte ordem: uma camada de bolacha (passe as bolachas no leite com açúcar rapidamente), uma camada de morangos picados, metade do creme.

Repita as camadas terminando com o creme.

Decore a seu gosto, com morangos e chantilly.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47329-pave-de-morango-da-thais.html>