PAVÊ DE MORANGO COM BISCOITO FOLHADO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:3 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de açúcar

3 gemas

4 colheres (sopa) de farinha de trigo

1/2 colher (sopa) de essencia de baunilha

1 colher (sopa) manteiga

MODO DE PREPARO

MORANGOS:

Morangos:Misture os morangos com o açúcar e deixe na geladeira enquanto prepara o restante da receita.

CREME:

Creme:Coloque o leite, o açucar, as gemas e a farinha de trigo numa panela, misture bem, leve ao fogo baixo mexendo sempre ate engrossar, retire do fogo, adicione a baunilha e a manteiga, mexa e deixe esfriar.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário alterne camadas de pão-de-ló, o creme e os morangos com a calda que se formou, mas finalize com creme.

Cubra com o chantilly e os farelos de biscoito folhado, gele por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47672-pave-de-morango-com-biscoito-folhado.html