

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 essência 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 açúcar, as gemas e a farinha de trigo numa panela, misture bem, leve ao fogo baixo mexendo sempre até 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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