

# PAVÊ DE MORANGO (CREME SEM OVO)

## INGREDIENTES

### CREME:

Creme: 1 lata de leite moça

1/2 de leite

2 colheres de sopa de maisena

1 caixa de creme de leite ou lata sem soro

## MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite moça o leite e a maisena.

Mexa bem até ficar bem grosso.

Tire do fogo e espere esfriar e depois acrescente o creme de leite e mexa muito bem.

Reserve.

Corte os morangos em cubinhos ou rodela.

Molhe o biscoito no guarana e forre um refratário grande com o biscoito molhado, em seguida coloque a metade do creme e por cima coloque a metade dos morangos.

Faça novamente uma camada de biscoitos, coloque o resto do creme e jogue os morangos por cima, prepare a gelatina como manda o fabricante e jogue por cima coloque na geladeira até que a gelatina fique bem firme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51604-pave-de-morango-creme-sem-ovo.html>