

PAVÊ FANTASTICO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 lata de leite condensado

2 medidas de leite

1 colher de sopa de essência de baunilha

3 gemas

4 colheres de maisena

1 lata de creme de leite

1 caixa de morangos

1 pacote de biscoito de maisena

leite para umedecer os biscoitos

CALDA:

Calda:Morangos picados

4 colheres de açúcar

1 colher de água

MODO DE PREPARO

Bater no liquidificador: o leite condensado, o leite, a maisena e as gemas e a essência de baunilha.

Numa outra panela fazer uma calda com os morangos picados, o açúcar e a água.

Após colocar numa panela e levar ao fogo mexendo até engrossar.

Num refratário colocar a metade do creme e camadas de biscoito umedecido no leite,depois a outra metade do creme e mais uma camada de biscoito. Após colocar o creme de leite e a caldas de morangos por cima.

Levar à geladeira por 4 horas

Se preferir colocar pedaços de morangos para enfeitar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/52375-pave-fantastico.html>