

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 calda de morangos por cima.

Levar à geladeira por 4 horas

Se preferir colocar pedaços de morangos para enfeitar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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