

PAVÊ DE MORANGO COM COCO

INGREDIENTES

MASSA:

Massa:1 pacote de biscoito champanhe

1 vidro de leite de coco

GELEIA:

Geleia:1 bandeja de morango

4 colheres de açúcar

CREME 1:

Creme 1:1 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

100 g de coco ralado

1 colher (sopa) de margarina

CREME 2:

Creme 2:1/2 litro de leite

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite (sem soro)

3 gemas

4 gotas de essência de baunilha

MODO DE PREPARO

GELEIA:

Geleia:Junte o morango lavado e inteiro e o açúcar em uma panela e deixe ferver até ficar em ponto de geleia.

Reserve

CREME 1:

Creme 1:Junte o leite condensado, a margarina e o coco numa panela. Misture até desgrudar do fundo da panela. Acrescente o creme de leite com o soro. Reserve.

CREME 2:

Creme 2:Junte o leite condensado, o creme de leite, o leite e a essênciade baunilha numa panela, mexa até engrossar. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Umideça o biscoito com o leite de coco, coloque num refratario uma camada de biscoito, uma camada do creme 1, uma camada de morangos cortados ao meio, mais uma camada de biscoito, uma camada do creme 2 e toda a geleia de morangos, finalize com uma camada do creme 2 e enfeite com morangos.

Você pode fazer a receita com apenas um dos cremes, porém recomendo fazer todo o passo para que não fique muito doce.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/55352-pave-de-morango-com-coco.html>