

PAVÊ NUVEM DE MORANGO

INGREDIENTES

600ml de creme de leite fresco gelado
6 colheres (sopa) de açúcar
1 colher (sopa) de essência de baunilha
1 e 1/2 xícara de morangos lavados e picados
1 pacote de biscoito tipo champanhe (180g)
1 xícara de suspiros para decorar
Morangos para decorar

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite bem gelado com o açúcar e a essência de baunilha até obter o ponto de chantilly.

Em um refratário, intercale camadas de biscoito, creme e morangos, terminando em creme.

Decore com os suspiros e morangos e leve para gelar por no mínimo 4 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/55974-pave-nuvem-de-morango.html>