

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://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55974-pave-nuvem-de-morango.html>