

PAVÊ DE MORANGO E LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 1/2 caixinha de creme de leite
- 4 colheres de leite em pó
- 2 caixinhas de morangos
- 2 pacotes de biscoito de leite ou maisena
- 1 colher (sopa) de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite condensado, o leite em pó e a manteiga,

Quando der o ponto, desligue o fogo e acrescente o creme de leite

Misture até ficar uma massa homogênea e coloque em uma tigela de vidro; reserve, cobrindo com um plástico filme pra não criar uma película

Os morangos devem ser retirados as folhas e fatiados em lâminas não muito finas; reserve alguns para decorar depois

Em uma travessa de vidro quadrada ou da sua preferência unte com uma camada fina de manteiga

Comece com uma camada de biscoito mergulhados no leite pra ficar molhadinho antes de montar

Em seguida, acrescente uma camada de creme

Por último, uma camada de morangos fatiados

Faça esse processo até finalizar com uma última camada de creme

Após esse processo, salpique leite em pó com uma peneira por cima e decore com morangos fatiados a gosto

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/9172-pave-de-morango-e-leite-em-po.html>