

PAVÊ DE PREGUIÇOSO, A SOBREMESA QUE EU MAIS AMO!

INGREDIENTES

CREME:

- 1 lata de leite condensado
- 2 lata de leite
- 3 gemas
- 2 colheres de sopa rasa de maizena
- 1 colher de chá de essência de baunilha
- 1 pacote de biscoito champanhe
- Guaraná
- 1 caixa de morango

COBERTURA:

- 3 claras em neve
- 1 lata de creme de leite
- 3 colheres de sopa de açúcar
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

Creme:

Misture o leite condensado, o leite, as gemas, maizena e a essência de baunilha, e leve ao fogo para engrossar. Reserve e deixe esfriar.

Depois de frio, coloque pedaços de morango e coloque em uma tigela.

Molhe os biscoitos no guaraná rapidamente sem encharcar e coloque sobre o creme.

Cobertura:

Bata as claras em neve e acrescente o açúcar.

Retire da batedeira e acrescente o creme de leite sem soro, mexendo delicadamente. Coloque sobre os biscoitos.

Decore com morangos e leve à geladeira.

INFORMAÇÕES ADICIONAIS

O morango é uma fruta deliciosa que combina muito bem com sobremesas diversas! Mas sempre há a preocupação dessa fruta liberar água e azedar todo o doce. Para isso não acontecer é muito simples: antes de começar a sua receita, escolha os morangos mais maduros, lave-os, retire os cabinhos e corte em pedaços. Logo após, polvilhe um pouco de açúcar e deixe descansar por 15 minutos. A fruta irá liberar água e então é só escorrer e utilizar essa delícia nas suas sobremesas mais gostosas!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13024-pave-de-preguicoso-a-sobremesa-que-eu-mais-amoo.html>