

# PAVÊ DE FRUTAS QUE NÃO VAI AO FOGO, AQUI EM CASA TODOS ADORAM, SIMPLEMENTE DELICIOSO!

## INGREDIENTES

Para o creme

suco de 2 limões espremidos (100ml)

2 caixinhas de creme de leite (totalizando 400 g)

2 caixinhas de leite condensado (totalizando 790 g)

1 xícara (chá) de leite em pó (120 g)

Para a montagem

2 pacotes de biscoito champanhe (totalizando 300 g)

1 bandeja de morangos, 250 g (reserve alguns para a decoração)

leite em pó a gosto (para polvilhar e decorar)

1 bandeja de uvas verdes sem sementes, 300

## MODO DE PREPARO

Do creme

Em uma tigela, adicione: 2 caixinhas de leite condensado, 2 caixinhas de creme de leite e 1 xícara (chá) de leite em pó, misturando muito bem com uma espátula, para dissolver o leite em pó.

Acrescente o suco de 2 limões espremidos, misture novamente e reserve.

Da montagem

Para a montagem da sobremesa, tenha disponíveis numa bancada: o creme que você fez, uma travessa refratária (20 cm x 25 cm x 7 cm de altura), 2 pacotes de biscoito champanhe, 1 bandeja de uvas verdes sem sementes já lavadas e cortadas ao meio, no sentido do comprimento e 1 bandeja de morangos higienizados e picados.

Faça uma camada de creme no fundo da travessa, espalhe para nivelar, em seguida monte uma camada de biscoito champanhe, seguida de uma camada de morangos picados, mais uma camada de creme, outra de bolacha, uma camada de uvas e o que restou do creme, alisando para nivelar.

Leve à geladeira por 1 a 2 horas, retire e finalize polvilhando com uma peneirinha com leite em pó a gosto, decorando a volta da travessa com uvas e morangos cortados ao meio.

Sirva e desfrute da sua irresistível sobremesa fácil e rápida!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16242-pave-de-frutas-que-nao-vai-ao-fogo-aqui-em-casa-todos-adoram-simplesmente-delicioso.html>