

PAVÊ DE LEITE NINHO COM MORANGO ,SOBREMESA FÁCIL E DELICIOSA!!

INGREDIENTES

(cs = colheres)

- Ingredientes:

1 caixinha de leite condensado

1 caixinha de creme de leite

1 CS cheia de amido de milho

2 xc de leite

1 xc de leite ninho

1 caixa de morangos picados

1 pacote de biscoito maizena

Chantinho pra decorar (é opcional, só bater uma caixinha de chantilly com umas 2 caixas de leite ninho)

MODO DE PREPARO

Coloque os 5 primeiros ingredientes na panela e misture bem até dissolver o amido e o leite ninho.

Ligue o fogo baixo e fique mexendo quando o creme começar a soltar bolhas e engrossar mexa mais uns 5 minutos e desligue.

Mexa o creme até ficar morno pra começar a montagem do pavê.

Coloque creme no fundo do refratário, uma camada de biscoito uma camada fina de creme, os morangos picados, repita esse processo até acabar, finalize a última camada com creme.

Deixe na geladeira com um insulfilme colado no creme até esfriar completamente e ficar firme.

Para o chantinho eu bato uma caixinha de chantilly com 2 CS de leite ninho até ficar firme.

Quando esfriar decore com o chantinho, leve a geladeira pra ficar bem geladinho e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/16771-pave-de-leite-ninho-com-morango-sobremesa-facil-e-deliciosa.html>