

Pavê de morango com paçoca

- 2 caixinhas de morangos lavados
- 300gr de biscoito de champagne
- 3 gemas peneiradas
- 1 lata de leite condensado
- 3 medidas de lata (do leite condensado) de leite
- 1 e 1/2 colher (sopa) de maizena
- 1 colher (café) de essência de baunilha
- 6 (ou 130gr) paçocas



Reserve alguns morangos mais bonitos para decorar o pavê e pique o restante em pedaços menores.

Em uma panela, coloque o leite condensado, 2 medidas de leite, a maizena, as gemas e a baunilha. Misture e coloque em fogo médio. Deixe ferver, mexa mais um pouco por um minuto e desligue o fogo.

Aguarde o creme esfriar.

Amasse as paçocas com um garfo e reserve.

Coloque a outra medida de leite em um recipiente, passe as bolachas de champagne rapidamente para umedecer e monte uma camada em um refratário. Adicione o creme por cima dos biscoitos do refratário, o morango e depois a paçoca. Monte outra camada de biscoito e finalize com o creme e paçoca. Decore com morangos e coloque na geladeira por pelo menos 3 horas. Sirva gelado.

Rendimento: 10 porções

Tempo de preparo: 30 minutos de preparo + 3h de geladeira