

Sobremesas | Doces de Colher

Pavê de Frutos Vermelhos

25 min. | Fácil | Económico | 8 doses

Ingredientes

1 lata de Leite Condensado Magro NESTLÉ
200 ml de leite culinário de coco
100 ml de leite
2 0 gemas de ovo
1 c. de sobremesa de farinha
4 c. de sopa de compota de frutos vermelhos
0 palitos de champanhe q.b.
500 g de morangos
125 g de mirtilos, framboesas ou outros frutos vermelhos
1 embalagem de Natas LONGA VIDA
50 g de açúcar

Informação nutricional

Energia	382,9 kcal	19%*
Proteínas	7,6 g	15%*
Lípidos	7,6 g	11%*
Hidratos de Carbono	59,6 g	23%*

*DR - Doses de Referência para um adulto médio (8400 kJ / 2000 kcal)

Preparação

1. Forre uma travessa bonita com palitos de champanhe.
2. Corte os morangos e “forre” a travessa a toda a volta com morangos.
3. Leve ao lume o leite condensado, o leite, as gemas e a farinha.
4. Mexa muito bem, sem parar, até começar a engrossar. Deixe arrefecer por completo.

5 Deite o creme por cima dos palitos de champanhe e por cima disponha frutos vermelhos.

6 Faça uma nova camada de palitos de champanhe. Por cima coloque a compota de frutos vermelhos.

7 Acrescente em cima o creme de leite condensado.

8 À parte bata as natas com o açúcar até ficarem em chantilly. Coloque-as como última camada, em cima do creme.

9 Decore a gosto com frutos vermelhos