



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