

# PAVÊ DE MORANGO E BRIGADEIRO DO ENIO

## INGREDIENTES

1 pacote de bolacha champagne  
1 litro de leite  
2 latas de leite condensado  
1 lata de creme de leite  
2 colheres de amido de milho  
3 gemas  
achocolatado a gosto  
25 unidades de morangos bem maduros  
margarina quanto baste

## MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de leite em um recipiente para molhar as bolachas  
Forre uma travessa com as bolachas úmidas ou coloque em copinhos descartáveis  
Dissolva 2 colheres cheias de amido em 1 1/2 lata de leite (mesma medida do leite condensado)  
Misture com as 3 gemas e 1 lata do leite condensado  
Leve ao fogo médio/alto, mexendo constantemente até virar um mingau; se começar a encaroçar, desligue o fogo e mexa bem rápido  
Espalhe o creme sobre as bolachas  
Fatie os morangos  
Cubra o creme com os morangos fatiados  
Misture 1 lata de leite condensado, 1 colher de margarina e achocolatado a gosto  
Leve ao fogo médio/alto, mexendo constantemente até começar desgrudar do fundo da panela  
Desligue o fogo e acrescente o creme de leite; mexa bem e cubra os morangos  
Se cobrir os morangos com o brigadeiro ainda quente, ele irá cozinhar os morangos e eles irão soltar um caldo ótimo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/10340-pave-de-morango-e-brigadeiro-do-enio.html>