

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