

PAVÊ FÁCIL E RÁPIDO DE BRIGADEIRO E CREME BRANCO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado
1 colher (sopa) de margarina
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 lata de creme de leite sem soro

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado
1 ovo (gema e clara)
1 lata de creme de leite sem soro
2 pacotes de bolacha maisena

MODO DE PREPARO

PARA O BRIGADEIRO:

Para o brigadeiro: Em uma panela, coloque a margarina, o leite condensado e o chocolate em pó.
Leve ao fogo até dar ponto de brigadeiro, e em seguida, coloque o creme de leite.
Deixe esfriar.

PARA O CREME BRANCO:

Para o creme branco: Coloque em uma panela o leite condensado, o creme de leite e o ovo.
Leve ao fogo até formar um creme, sem parar de mexer para que não empelote, e deixe esfriar em seguida.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, faça uma camada de bolacha maisena embebida no leite.
Em seguida, coloque o creme branco e depois o brigadeiro.
Faça isso até que a última camada seja de brigadeiro.
Se preferir, você pode decorar com granulado ou morangos!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/17511-pave-facil-e-rapido-de-brigadeiro-e-creme-branco.html>