

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!