PAVÉ DE BRIGADEIROZ

INGREDIENTES

1 pacote de bolacha maisena triturada

3 latas de leite condensado

3 colheres de achocolatado

1 colher (chá) de margarina

2 medidas de leite (lata do leite condensado)

4 gemas sem pele

1 colher de essência de baunilha

4 claras

4 colheres (sopa) de açúcar

3 colheres de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha maisena e coloque em um refratário.

Para a primeira camada de brigadeiro, leve ao fogo 1 e 1/2 lata de leite condensado, 3 colheres de achocolatado, 1 colher de margarina e 1 medida de leite (leite condensado) até chegar no ponto de brigadeiro (desgrudar da panela).

Leve ao fogo 1 e 1/2 lata de leite condensado, 1 medida de leite (lata de leite condensado), 4 gemas e a essência de baunilha até engrossar.

Deixe por mais alguns minutos, desligue o fogo e continue mexendo.

Coloque essa segunda camada em cima da primeira.

Bata as 4 claras em neve e coloque 4 colheres de açúcar, uma a uma.

Adicione 3 colheres de creme de leite e bata.

Espalhe essa camada por cima das outras.

Deixar no freezer por 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18534-pave-de-brigadeiroz.html