

PAVÊ BICOLOR DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado de 395 g cada

2 latas de creme de leite

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

2 colheres (chá) de margarina

2 gemas

1 xícara (chá) de leite

1 colher (sopa) de achocolatado em pó

2 pacotes de 360 g cada de biscoito

biscoito champanhe

chocolate granulado para polvilhar 100 g

MODO DE PREPARO

Coloque as latas de creme de leite para gelar.

Em uma panela, acrescente 1 lata de leite condensado, uma gema e uma colher de chá de margarina, leve ao fogo baixo, mexendo sempre para não queimar.

Se possível, use uma panela antiaderente.

Quando engrossar, retire do fogo e acrescente 1 lata de creme de leite sem o soro e misture.

Reserve e deixe esfriar (as latas de creme de leite tem que estar geladas, só assim se consegue separar, mais facilmente, o soro que será usado posteriormente).

Em outra panela, acrescente a outra lata de leite condensado, a outra gema e outra colher (chá) de margarina e as 3 colheres de chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar.

Retire do fogo, acrescente a outra lata de creme de leite sem o soro, misture e espere esfriar.

Em uma vasilha, dissolva o achocolatado no leite e no soro reservado das 2 latas de creme de leite, misture e molhe os biscoitos champanhe pra ficar bem molhadinhos.

Se precisar, acrescente mais leite e achocolatado para molhar todos os biscoitos.

Em um refratário médio, faça uma cada de biscoito champanhe molhado, uma outra camada de brigadeiro preto e outra de brigadeiro branco.

Vá fazendo essas camadas até terminar os biscoitos, finalizando com o chocolate granulado.

Leve à geladeira por 4 horas antes de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19268-pave-bicolor-de-brigadeiro.html>