

PAVÊ DE DOCE DE LEITE COM BRIGADEIRO E CREME BRANCO

INGREDIENTES

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado

170 g de chocolate amargo

1 colher (sopa) de manteiga

1 caixa de creme de leite

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

170 g de chocolate branco

2 colheres (sopa) de manteiga

1 caixa de creme de leite

CREME DE DOCE DE LEITE:

Creme de doce de leite: 300 g de doce de leite cremoso

1 caixa de creme de leite

PARA FAZER AS CAMADAS:

Para fazer as camadas: 4 pacotes de biscoito maisena

200 ml de leite

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Coloque o leite condensado e a manteiga numa panela em fogo baixo, mexa até esquentar um pouco.

Pique o chocolate e coloque aos poucos até derreter por completo.

Mexa até formar um creme mole.

Acrescente o creme de leite e reserve.

CREME BRANCO:

Creme branco: Coloque o leite condensado e a manteiga numa panela em fogo baixo.

Mexa até esquentar um pouco, pique o chocolate e coloque aos poucos até derreter por completo.

Mexa novamente até formar um creme mole.

Acrescente o creme de leite e reserve.

CREME DE DOCE DE LEITE:

Creme de doce de leite:Numa tigela, misture o doce de leite com o creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Num refratário, pegue o biscoito maisena molhe no leite e intercale biscoito com creme de brigadeiro.

Por cima o biscoito, depois o creme branco, biscoito e creme de doce de leite.

Coloque na geladeira por 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20428-pave-de-doce-de-leite-com-brigadeiro-e-creme-branco.html>