

# PAVÊ DE MORANGO (CREME BRANCO) E BRIGADEIRO

## INGREDIENTES

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado  
6 colheres de achocolatado em pó  
1 colher de manteiga  
1/2 caixa de creme de leite

### CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado  
300 ml de leite  
1 colher de maisena  
1 ovo  
1 colher de essência de baunilha  
morangos cortados para decorar  
coco ralado a gosto

## MODO DE PREPARO

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Misture em uma panela o leite condensado, a manteiga, o achocolatado e o creme de leite.  
Deixe engrossar e reserve.

### CREME BRANCO:

Creme branco: Em uma panela misture o leite com a maisena, o leite condensado, a essência de baunilha e o ovo.  
Mexa até engrossar e reserve

### MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa de vidro, coloque o brigadeiro e em cima coloque a metade dos morangos cortados.  
Depois, coloque o creme branco e em cima o restante dos morangos.  
Decore com coco ralado.  
Sirva gelado e bom apetite!

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20432-pave-de-morango-creme-branco-e-brigadeiro.html>