

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>