

PAVÊ DE GRAVIOLA E BRIGADEIRO

INGREDIENTES

1 litro de sorvete de graviola

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) de manteiga

3 colheres (sopa) de nescau

1 pacote de biscoito wafer

MODO DE PREPARO

Separe tudo e comece fazendo o brigadeiro de panela.

Coloque a manteiga e deixe-a derreter pra não grudar.

Depois da manteiga estar derretida, jogue o leite condensado e o nescau e misture até o ponto de brigadeiro (desgrudando da panela).

Arrume o sorvete em um recipiente e coloque o brigadeiro em cima.

Bata no liquidificador os biscoitos wafer e arrume-os em cima do brigadeiro.

Coloque na geladeira e espere alguns minutos (1 hora no máximo).

E está pronto para servir!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/26232-pave-de-graviola-e-brigadeiro.html>