PAVÊ DE BRIGADEIRO COM PAÇOCA

INGREDIENTES



1 caixa de creme de leite sem soro

1 pacote de bolacha maisena

5 pacotinhos de paçoquinha

1 copo de leite

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme Branco:Com 1 lata de leite condensado, faça o brigadeiro branco.

Depois de pronto adicione 1/2 caixa de creme de leite e reserve.

CREME PRETO

Creme preto:Com 1 lata de leite condensado faça o brigadeiro preto.

Depois de pronto adicione a outra metade do creme de leite e reserve.

MONTAGEM:

Montagem:Forre um refratário com as bolachas maisena passadas no leite.

Cubra com o creme branco.

Faça mais uma camada de bolacha e cubra com o creme preto.

Por fim, esmague as paçocas e cubra o doce.

Leve a geladeira por, mais ou menos, 1 hora.

Sirva gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29055-pave-de-brigadeiro-com-pacoca.html