

PAVÊ DE BRIGADEIRO COM PAÇOCA

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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