

PAVÊ 3 BRIGADEIROS DA FERNANDA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado
2 colheres de manteiga
6 colheres chocolate em pó
50 g de coco ralado
1 barra chocolate branco
1 lata de creme de leite sem soro
20 bombons ouro branco

MODO DE PREPARO

BEIJINHO:

Beijinho: Em uma panela, colocar 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga e o coco ralado, mexer até soltar do fundo da panela e depois acrescentar 1/3 do creme de leite.

BRIGADEIRO PRETO:

Brigadeiro preto: Em uma panela, colocar 1 lata de leite condensado, 1 colher de manteiga e o chocolate em pó, mexer até soltar do fundo da panela e depois acrescentar 1/3 do creme de leite.

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco: Em uma panela, colocar uma lata de leite condensado e a barra de chocolate branco picada, mexer até soltar do fundo da panela e depois acrescentar 1/3 do creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma travessa, colocar o brigadeiro branco, em seguida 10 bombons picados, depois colocar o brigadeiro preto, seguido de mais 10 bombons picados e por último, o beijinho.

Decorar com bombons se quiser.

Deixar resfriar por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29269-pave-3-brigadeiros-da-fernanda.html>