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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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