

PAVÊ DE BRIGADEIRO CREMOSO COM MOUSSE

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- chocolate em pó a gosto
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 1 medida de leite bem quente (use a medida da lata de leite condensado)
- 1 pacote de biscoite champagne
- 1 caixinha de gelatina com sabor de sua preferência
- 1 xícara de leite para umedecer a bolacha

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Misture uma lata de leite condensado com uma de creme de leite, a manteiga e o chocolate em pó.

Leve ao fogo baixo, mexendo de 10 a 15 minutos e desligue.

Distribua em um recipiente refratário ou em taças individuais, reserve.

MOUSSE:

Mousse: Coloque no liquidificador a lata do leite condensado que restou, o creme de leite, a gelatina e o leite bem quente, bata bem e reserve.

Em um recipiente coloque o leite, adoce e molhe bem as bolachas e disponha em cima do brigadeiro.

Terminando o processo coloque a mousse sobre as bolachas e leve para gelar até que a mousse firme-se. Sirva gelado.

Na montagem pode alternar as camadas.

Pode utilizar qualquer sabor de gelatina.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30620-pave-de-brigadeiro-cremoso-com-mousse.html>