

TAÇA PAVÊ DE BRIGADEIRO COM SORVETE DE CREME

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de achocolatado

1 colher (sopa) de manteiga

2 colheres (sopa) de chocolate granulado

200 ml de creme de leite

24 biscoitos tipo maisena quebrado grosseiramente

16 bolas de sorvete de creme KIBON Cremosíssimo

MODO DE PREPARO

Em uma panela, junte o leite condensado, o achocolatado e a manteiga.

Leve ao fogo médio, mexendo sempre, até desgrudar do fundo da panela e formar um brigadeiro mole.

Depois de pronto acrescente o creme de leite. Reserve até esfriar e misture o granulado.

Quebre um pouco a bolacha maisena e reserve.

Em quatro taças médias, distribua metade do brigadeiro, espalhe metade das biscoitos e coloque 1 bola de sorvete de creme KIBON.

Pressione com as costas de uma colher.

Repita o processo e finalize com o sorvete.

Polvilhe granulado e leve ao freezer por 30 minutos. Sirva em seguida.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36607-taca-pave-de-brigadeiro-com-sorvete-de-creme.html>