

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>