PAVÊ BRASILEIRINHO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

RECHEIO DE CASTANHA-DO-PARÁ:

Recheio de castanha-do-pará:1 xícara de castanha-do-pará moída

2 e 1/2 xícaras (chá) de leite (500 ml)

2 colheres de sopa de amido de milho

5 colheres de sopa de açúcar (pode colocar mais se preferir)

2 gemas

RECHEIO DE BRIGADEIRO:

Recheio de brigadeiro:1 lata de leite condensado

1 colher de sopa de manteiga

5 colheres de achocolatado em pó

1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO:

Brigadeiro:Em uma penela misture o leite condensado, a manteiga e o achocolatado em pó.

Misture e leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela, depois mexa bastante e espere esfriar.

Acrescente o creme de leite.

RECHEIO DE CASTANHA-DO-PARÁ:

Recheio de castanha-do-Pará:Em uma panela coloque o leite, o amido de milho, as gemas (de preferência peneiradas) e o açúcar e mexa bastante.

Leve ao fogo até engrossar.

Espere esfriar um pouquinho e acrescente a castanha-do-pará moída.

MONTAGEM:

Montagem:Em uma forma (de preferência retangular e não muito alta) comece a montar o pavê:

Molhe as bolachas no leite (ou licor) e faça a primeira camada.

Coloque 1 camada de brigadeiro, 1 de bolacha, 1 de castanha, 1 de bolacha, e assim prossiga até terminar.

Coloque na geladeira ou freezer e sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41510-pave-brasileirinho-com-brigadeiro.html