

PAVÊ DE BRIGADEIRO COM SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

1 pacote de biscoito de maisena
1 lata de leite condensado
1 pacote de creme de leite sem soro
10 unidades de bombons sonho de valsa
3 colheres de chocolate em pó
3 copos de leite
2 colheres de amido de milho
1 colher de creme de leite
2 colheres de canela em pó

MODO DE PREPARO

Em uma panela deposite o leite condensado junto com o chocolate em pó, mecha até que forme um brigadeiro bem consistente e despeje o creme de leite para não embolotar.

Em outra panela despeje o leite, creme de leite, amido até que forme um mingau.

Em uma travessa forme um camada de biscoitos em seguida o brigadeiro, biscoitos, o mingau e repetindo até que sobre brigadeiro para fecha no final.

Quebre os bombons sonhos de valsas encima do pavê e depois deposite o brigadeiro decore e despeje a canela em pó.

Deixe na geladeira no minimo 2 horas e sirva-se.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/42480-pave-de-brigadeiro-com-sonho-de-valsa.html>