

PAVÊ DIFERENTE DE BRIGADEIRO E BEIJINHO DA MARIA

INGREDIENTES

Biscoito de chocolate ou de sua preferência

2 lata de leite condensado

2 e 1/5 lata de creme de leite

400 ml de leite de coco

3 ovos (separando clara e gema)

2 colheres (sopa) de margarina

50 g de coco ralado

1 colher (café) de amido de milho

4 colheres (sopa) de achocolatado

3 colheres (sopa) de açúcar

MODO DE PREPARO

PARA O BEIJINHO:

Para o beijinho: Misture 2 gemas com o leite condensado, 1 colher (sopa) de margarina, 200 ml de leite de coco e o amido de milho.

Leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar, espere esfriar e misture com 1 lata de creme de leite e o coco ralado. Reserve.

PARA O BRIGADEIRO:

Para o brigadeiro: Misture 1 gema com o leite condensado, 100 ml de leite de coco, 1 colher (sopa) de margarina, o achocolatado, leve ao fogo até o ponto de brigadeiro de colher, espere esfriar e coloque 1 lata de creme de leite.

Bata as claras em neve, com 3 colheres (sopa) de açúcar e meia lata de creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Umedeça os biscoitos em 100 ml de leite de coco.

Forre um refratário médio.

E vá alternando as camadas com o beijinho, o biscoito e o brigadeiro.

Por fim, cubra com as claras.

Leve ao congelador até as claras endurecerem e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42596-pave-diferente-de-brigadeiro-e-beijinho-da-maria.html>