

# PAVÊ SIMPLES DE BRIGADEIRO COM CHANTILLY

## INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite (200g) ou chantilly já pronto
- 1 pacote de granulado
- 2 copos tipo americanos de leite integral
- 1 pacote fechado (aquele que vem com 3 pacotinhos dentro) de biscoito de maizena
- 2 colheres de sopa de margarina
- 2 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1/2 xícara de açúcar cristal
- Papel alumínio do tamanho do refratário que for usar
- 1 refratário de vidro

## MODO DE PREPARO

### PARA O BRIGADEIRO:

Para o brigadeiro: Em uma panela, coloque a margarina, o leite condensado e o chocolate em pó. Misture bem e leve ao fogo, até dar o ponto de brigadeiro.

Reserve.

### PARA O CHANTILLY:

Para o chantilly: Caso não queira usar o chantilly já pronto, você pode usar o creme de leite bem gelado. É só bater ele na batedeira na velocidade máxima por alguns minutos.

Quando ele ficar cremoso e um pouco parecido com clara em neve, ainda com a batedeira ligada, acrescente o açúcar aos poucos.

Depois leve ao freezer por alguns minutos.

Enquanto isso, vá para a montagem.

### MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário de vidro pequeno, coloque no fundo os biscoitos já molhados no leite, mas atenção, os biscoitos não podem ficar nem duros e nem desmanchando, eles tem que ficar macios.

Em cima dos biscoitos, coloque o brigadeiro (você deve cobrir bem).

Depois por cima do brigadeiro, coloque os biscoitos, por cima dos biscoitos coloque o chantilly.

Assim, alternando as camadas, uma de brigadeiro e a outra de chantilly.

Como o refratário que eu usei foi pequeno, os ingredientes não faltaram, mas se o refratário que você for usar for grande, é só dobrar a receita.

A última camada deve ser feita com biscoito, brigadeiro e chantilly.

Cobrir com papel alumínio e levar à geladeira por 5 horas.

Depois é só colocar o granulado por cima.

Esta receita deve ser servida gelada.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43530-pave-simples-de-brigadeiro-com-chantilly.html>