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 açucar cristal

Papel alumínio do tamanho do refratario que for usar

1 refratario 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 sem 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.

Está receita deve ser servida gelada.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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