

PAVÊ DE SORVETE DE CREME COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 colheres de sopa de chocolate em pó
- 1 colher de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de chocolate granulado
- 200 ml de creme de leite
- 1/2 pacote de biscoito maizena quebrados de forma grosseira
- 1 pote de sorvete de creme

MODO DE PREPARO

Preparar um brigadeiro mole com o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.

Depois de pronto, misturar o creme de leite. Depois de frio, misturar o chocolate granulado. Reservar.

Distribuir metade do pote de sorvete de creme em um refratário, espalhar o biscoito maizena, cobrir com o brigadeiro.

Levar ao congelador até que o brigadeiro fique mais firme para que receba a segunda camada do sorvete.

Após, polvilhar com chocolate granulado ou outro confeito de preferência.

A receita por ser feita em taças individuais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44570-pave-de-sorvete-de-creme-com-brigadeiro.html>