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