PAVÊ DE BRIGADEIRO COM CEREJAS

INGREDIENTES

PARA O CREME:

Para o creme:1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

2 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de margarina

1 pote (275 gramas) de cerejas em calda marrasquino escorridas e picadas (separe algumas inteiras para decoração)

PARA A CAMADA DAS BOLACHAS:

Para a camada das bolachas:1 pacote (200 gramas) de bolacha maizena

6 colheres de sopa de leite

6 colheres de sopa de calda das cerejas (marrasquino)

Gotas de essência de rum (opcional)

PARA FINALIZAR:

Para finalizar:Chocolate granulado e cerejas a gosto

MODO DE PREPARO

PARA O CREME:

Para o creme:Leve ao fogo o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina.

Mexer o tempo todo até levantar fervura e depois soltar o fundo da panela.

Desligar o fogo e acrescentar o creme de leite e as cerejas picadas.

Misturar bem até incorporar o creme de leite.

PARA UMEDECER AS BOLACHAS:

Para umedecer as bolachas:Misture o leite com a calda das cerejas.

Se você optar por colocar a essência de rum, pinge poucas gotinhas (3 ou 4 gotinhas na mistura do leite com a calda já são suficientes), porque se colocar muito, vai sobressair demais o gosto do rum.

MONTAGEM E FINALIZAÇÃO:

Montagem e finalização:Intercale uma camada de bolacha maizena umedecida e outra camada de creme de

brigadeiro.

A última camada deve ser de creme de brigadeiro.

Finalize salpicando chocolate granulado e cerejas.

Leve para a geladeira por no mínimo 4 horas antes de servir. O ideal é deixar de um dia para o outro, pois a consistência fica mais firme e os sabores mais acentuados.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45844-pave-de-brigadeiro-com-cerejas.html