PAVÊ RÁPIDO DE BRIGADEIRO E MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

3 colheres de sopa de achocolatado

2 pacotes de biscoito maisena

500 ml de leite

3 claras em neve

morangos para decorar

MODO DE PREPARO

Junte o leite condensado, o creme de leite e o achocolatado numa panela, misture bem e leve ao fogo até quase dar o ponto de brigadeiro, de forma que fique consistente, mas não duro para facilitar na hora de arrumar.

Desligue o fogo e espere esfriar para prosseguir.

Molhe os biscoitos maisena rapidamente no leite de forma que não fiquem moles e arrume em camadas finas, alternando com o brigadeiro, numa travessa de vidro (as camadas de brigadeiro devem ser finas para que a receita não fique muito doce).

Depois da última camada de brigadeiro espalhe a clara em neve por cima e decore com morangos cortados.

Leve à geladeira por cerca de 1 hora e bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45957-pave-rapido-de-brigadeiro-e-morango.html