PAVÊ DE BISCOITO DE CHAMPAGNE (NOZES COM BRIGADEIRO)

INGREDIENTES

PARA A COBERTURA DE NOZES:

Para a cobertura de nozes:1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

1 1/2 xícara de nozes moídas (150g)

1 colher de sobremesa de margarina

PARA A COBERTURA DE BRIGADEIRO:

Para a cobertura de brigadeiro:1 lata de leite condensado

1/2 lata de creme de leite

chocolate em pó (a gosto), eu uso Nescau Light pois não gosto de chocolate muito forte

1 colher de sobremesa de margarina

PARA O PAVÊ:

Para o pavê:1 pacote de biscoitos de champagne açúcar fino

um pouco de leite

1/2 xícara de nozes moídas para enfeitar (50 g)

MODO DE PREPARO

Molhe um pouco os biscoitos no leite, mas sem deixar desmanchar e coloque-os em um refratário. Reserve.

Primeiro faça a cobertura de nozes, colocando o leite condensado, a margarina e as nozes em uma panela em fogo baixo. Mexa até desgrudar da panela. Desligue o fogo e adicione o creme de leite e mexa bem até que o doce fique homogêneo.

Coloque a cobertura em cima dos biscoitos de modo uniforme. Reserve.

Agora faça a cobertura de brigadeiro. Coloque a margarina, o leite condensado e o chocolate em pó em uma panela e mexa em fogo baixo até desgrudar. Desligue o fogo e misture o creme de leite até que fique homogêneo.

Coloque em ciume da cobertura de nozes. Deixe esfriar e coloque na geladeira.

Na hora de servir coloque as nozes moídas em cima para enfeitar como quiser.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49276-pave-de-biscoito-de-champagne-nozes-com-brigadeiro.html