

PAVÊ RÁPIDO DE SORVETE, BRIGADEIRO E SUSPIRO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 5 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 100 g de suspiro
- 2 litros de sorvete de creme

MODO DE PREPARO

Faça um brigadeiro mole. Pode ser no microondas. Para isso, em um recipiente adequado, de preferência redondo e de borda alta, misture bem o leite condensado, a manteiga e o chocolate em pó.

Leve ao micro-ondas por cerca de 5 minutos em potência alta (esse tempo pode variar conforme o aparelho). Mexa para deixá-lo bem cremoso e deixe esfriar um pouco.

Corte os suspiros em dois, deixando uns 5 ou 6 inteiros.

Em uma tigela funda, coloque uma camada de sorvete de creme, depois o suspiro quebrado e, por cima, o brigadeiro. Siga nessa ordem até o fim da tigela, acabando com o sorvete.

Enfeite o topo do doce com linhas de brigadeiro e com os suspiros inteiros.

Coloque no congelador ou freezer até que o doce endureça e está pronto! É sucesso na certa!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52783-pave-rapido-de-sorvete-brigadeiro-e-suspiro.html>