PAVÊ DE BRIGADEIRO DELÍCIA

INGREDIENTES

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro Branco: 2 xícaras (chá) de leite

1 1/2 xícaras (chá) de leite condensado

3 colheres (sopa) amido de milho

1 colher (chá) de essência de baunilha

1 xícara (chá) de creme de leite

1/2 xícaras (chá) de chocolate branco picado

BRIGADEIRO PRETO:

Brigadeiro Preto: 3 xícaras (chá) de leite condensado

3 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 colher (sopa) de manteiga

1/2 xícara (chá) de creme de leite

1/2 xícara (chá) de chocolate meio amargo picado

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:Em uma panela coloque o leite condensado, o amido de milho, o creme de leite e o leite

Misture bem

Acrescente a essência de baunilha e o chocolate branco derretido

Misture bem por 15 minutos.

BRIGADEIRO PRETO:

Brigadeiro preto:Em uma panela, misture o leite condensado, o chocolate em pó, a manteiga e o creme de leite.

Misture bem e acrescente o chocolate meio-amargo derretido.

Misture bem por 15 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Em uma forma coloque uma camada de bolachas, uma do brigadeiro branco, outra de bolachas e uma de brigadeiro preto.

Leve para gelar por 4 horas (se desejar decore com calda de chocolate e granulado).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53584-pave-de-brigadeiro-delicia.html