

# PAVÊ DE BRIGADEIRO COM CREME

## INGREDIENTES

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: 1 lata de leite condensado  
3 colheres de nescau ou chocolate do padre  
1 colher de margarina

### CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado  
4 gemas  
1 lata de leite  
1 colher de margarina

### BISCOITOS:

Biscoitos: Pode ser maizena ou champagne molhado no leite com chocolate ou nescau

### COBERTURA:

Cobertura: 4 claras batidas em neve com açúcar  
Ou se preferir o chantilly pronto

## MODO DE PREPARO

### BRIGADEIRO:

Brigadeiro: Numa panela coloque o leite condensado, a margarina e o chocolate e misture até desgrudar da mesma.

### CREME:

Creme: Em uma panela coloque o leite condensado, as 4 gemas, a margarina e o leite e misture até levantar fervura.

Molhe os biscoitos.

Bata o chantilly.

Depois é só montar as camadas como preferir deixando o chantilly por último.

Colocar na geladeira.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55935-pave-de-brigadeiro-com-creme.html>