

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>