PAVÉ DE BRIGADEIRO DOS DEUSES

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:1 e 1/2 lata de leite condensado

1 creme de leite

A mesma medida da lata de leite

2 gemas cruas

3/4 de chocolate branco em barra (150 g) ralado

3 colheres sopa de amigo de milho

1 e 1/2 pacotes de 10 g de coco ralado doce

1 vidro pequeno de leite de coco

2 colheres de margarina

CREME BRIGADEIRO:

Creme brigadeiro:3/4 de chocolate em barra meio amargo. (150g) ralado

1 e 1/2 leite condensado

1/2 lata de leite (medir na lata do leite condensado)

1 lata creme de leite

2 colheres de margarina

SUSPIRO:

Suspiro:2 claras de ovos

1 colher (sopa) açúcar refinado

1 pitada de raspas de casaca de limão

MODO DE PREPARO

CREME BRIGADEIRO:

Creme brigadeiro:Juntar tudo na panela e levar ao fogo até ficar com uma textura de mingau de maizena.

Colocar por cima do creme branco.

CREME BRANCO:

Creme branco:Juntar tudo na panela e fazer um mingau grosso. Depois despeje num pirex.

Fazer o mesmo com os ingredientes do creme brigadeiro. Despejar em cima do creme branco.

SUSPIRO:

Suspiro:Bater a Clara de 2 ovos em ponto suspiro e por 1 colher de sopa de açúcar e uma pitada de raspa de casca de limão. Batendo bem e depois por em cima do creme preto. Salpique por cima um pouco de côco ralado e chocolate granulado e deixe gelar por 3 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/56082-pave-de-brigadeiro-dos-deuses.html