

# PAVÊ DE MORANGO E BRIGADEIRO DO ENIO

## INGREDIENTES

1 pacote de bolacha champagne

1 litro de leite

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite

2 colheres de amido de milho

3 gemas

achocolatado a gosto

25 unidades de morangos bem maduros

margarina quanto baste

## MODO DE PREPARO

Coloque um pouco de leite em um recipiente para molhar as bolachas

Forre uma travessa com as bolachas úmidas ou coloque em copinhos descartáveis

Dissolva 2 colheres cheias de amido em 1 1/2 lata de leite (mesma medida do leite condensado)

Misture com as 3 gemas e 1 lata do leite condensado

Leve ao fogo médio/alto, mexendo constantemente até virar um mingau; se começar a encaroçar, desligue o fogo e mexa bem rápido

Espalhe o creme sobre as bolachas

Fatie os morangos

Cubra o creme com os morangos fatiados

Misture 1 lata de leite condensado, 1 colher de margarina e achocolatado a gosto

Leve ao fogo médio/alto, mexendo constantemente até começar desgrudar do fundo da panela

Desligue o fogo e acrescente o creme de leite; mexa bem e cubra os morangos

Se cobrir os morangos com o brigadeiro ainda quente, ele irá cozinhar os morangos e eles irão soltar um caldo ótimo

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/10340-pave-de-morango-e-brigadeiro-do-enio.html>