

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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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