

Pavê de Brigadeiro



Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara de leite
- 1 pacote de bolacha de maisena
- 1 caixa de creme de leite
- 1 pacote de chocolate granulado
- 4 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 colher (sobremesa) de margarina
- 5 colheres (sopa) de licor a sua escolha (opcional)

Modo de Preparo

Em uma panela, coloque o leite condensado, o chocolate em pó e a manteiga e em fogo baixo, mexa até desprender do fundo da panela. Retire do fogo, adicione o creme de leite sem soro, mexa bem e reserve. Coloque uma xícara de leite e o licor em um prato fundo, passe as bolachas e forre a forma. Intercale a camada do creme de brigadeiro com a de bolachas até terminar com a camada de creme. Despeje o granulado e leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

Dica: Se desejar que fique menos doce, optar por um chocolate meio amargo.

Rendimento 6 porções



Coleção de Receitas

Seja um verdadeiro Chef na sua cozinha. Confira outras receitas no site da Liquigás: www.liquigas.com.br