

PAVÊ DE BISCOITO WAFFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 L de leite

2 latas de leite condensado

6 ovos

1 pacote de coco ralado

2 colheres (sopa) de farinha de trigo ou amido de milho

2 caixinhas de creme de leite

3 colheres (sopa) de açúcar

4 pacotes de biscoito waffer com cobertura de chocolate (dois originais e dois brancos)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, leve ao fogo o leite com a farinha dissolvida, o leite condensado, as gemas e o coco. Mexa sempre até engrossar, tomando cuidado para não queimar.

Reserve o creme, até que esfrie cm um plástico-filme em contato.

Bata as claras em neve, adicione o açúcar e o creme de leite, mexendo devagar com uma espátula.

Com o creme de gemas morno para frio, adicione o creme de claras e misture.

Cortar os biscoitos cobertos com chocolate em cubos.

Em uma travessa grande, alterne camadas de creme e biscoito, começando pelo creme e terminando pelo biscoito.

Deixe na geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15653-pave-de-biscoito-waffer-com-cobertura-de-chocolate.html>