

PAVÊ COM ROSQUINHAS DE COCO

INGREDIENTES

MONTAGEM:

Montagem: 200 g de rosquinhas de coco trituradas em processador ou liquidificador

2 embalagens de palitos crocantes com cobertura de chocolate (140 gramas)

1 receita de creme de coco

1 receita de creme de chocolate

CREME DE COCO:

Creme de coco: 200 g de coco fresco ralado

250 ml de leite

2 latas de leite condensado (lata de 395 g)

2 latas de creme de leite (lata de 300 g)

24 g de gelatina incolor dissolvida conforme instruções do fabricante

1 colher (chá) de essência de baunilha

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 130 g de chocolate meio amargo ou ao leite

200 g de creme de leite UHT

MODO DE PREPARO

CREME DE COCO:

Creme de coco: Ferva o coco fresco com o leite e reserve.

Coloque os ingredientes restantes no liquidificador e bata até ficar homogêneo.

Acrescente esta mistura ao coco fervido com o leite e leve ao fogo misturando constantemente até obter um creme homogêneo.

Retire do fogo e deixe esfriar em uma assadeira.

Quando estiver completamente frio e firme, coloque na tigela da batedeira e bata por aproximadamente 5 minutos.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Aqueça o creme de leite, desligue o fogo e acrescente o chocolate.

Deixe descansar por 5 minutos, bata esta mistura em um processador de alimentos e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Utilizando um refratário ou taças, coloque uma porção de creme, uma de biscoito triturado, cubra com o creme de chocolate e leve para gelar.

Sirva bem gelado decorando com os palitos de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23922-pave-com-rosquinhas-de-coco.html>