

PAVÊ DE COCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
3 xícaras (chá) de leite
1 vidro de leite de coco (200 g)
2 colheres (sopa) de margarina
3 colheres (sopa) de maisena
3 colheres (sopa) coco ralado
4 colheres (sopa) de chocolate em pó
1 pacote de biscoito champanhe (180 g)

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o leite, o leite de coco, a margarina e a maisena.

Despeje em uma panela e leve ao fogo médio, mexendo até engrossar.

Retire do fogo e divida o creme em 2 partes.

Ainda quente, em uma parte coloque o coco ralado e, na outra parte o chocolate em pó e misture bem.

Em uma travessa, faça uma camada com biscoito champanhe levemente umedecido em leite, uma camada de creme de coco, mais uma camada de biscoitos e outra com creme de chocolate.

Decore a seu gosto e leve à geladeira por 3 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24196-pave-de-coco-e-chocolate.html>