

PAVÊ DE COCO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 100 g de chocolate ao leite
- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 medida de leite de vaca (utilize a medida da lata de leite condensado)
- 50 g de coco ralado (em flocos)
- 1 pacote de bolacha achocolatado em pó
- coco (para decorar)

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma tigela, leve a barra de chocolate ao micro-ondas até estar completamente derretida e acrescente o creme de leite.

CREME DE COCO:

Creme de coco: Em uma panela, leve ao fogo o leite condensado, o leite, o coco e mexa até chegar ao ponto de beijinho.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário, coloque metade do creme de chocolate, a bolacha (umedecida no leite com achocolatado) e o creme de coco.

Faça mais uma camada de bolachas e finalize com o chocolate.

Decore com coco ralado e leve à geladeira por 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25472-pave-de-coco-com-chocolate.html>