PAVÊ DE COCO COM MOUSSE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 litro de leite

1 lata de leite condensado

3 gemas de ovo peneiradas

100 g de coco ralado

2 colheres (sopa) de maisena

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:300 g de chocolate ao leite

1 lata de creme de leite

5 claras de ovo

1/2 xícara (chá) de açúcar

MONTAGEM:

Montagem:2 pacotes de bolacha de maisena

guaraná para umedecer as bolachas

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Dissolva a maisena em um pouco de leite, acrescente os demais ingredientes e misture.

Leve ao fogo baixo, mexa sempre até engrossar e reserve.

MOUSSE DE CHOCOLATE:

Mousse de chocolate:Leve as claras em neve com o açúcar ao fogo em banho maria, batendo ligeiramente, até que esteja bem quente.

Transfira este conteúdo para a batedeira e bata até chegar ao ponto de merengue.

Leve o chocolate com o creme de leite ao micro-ondas e misture de 30 em 30 segundos até obter um creme homogêneo.

Depois de derretido, incorpore o chocolate ao merengue e mexa delicadamente.

MONTAGEM:

Montagem:Em um refratário grande, despeje o creme e cubra com uma camada de biscoitos umedecidos no guaraná.

Repita o processo até preencher todo o refratário e finalize com o creme.

Em seguida, despeje a mousse de chocolate, decore a gosto e leve para gelar até que a mousse fique firme.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25771-pave-de-coco-com-mousse-de-chocolate.html