

PAVÊ DE COCO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 2 xícaras (chá) de leite
4 colheres (sopa) de amido de milho
1 caixa de creme de leite
2 latas de leite condensado
100 g de coco ralado
1 e 1/2 pacotes de bolacha maisena

COBERTURA (GANACHE):

Cobertura (ganache): 1 tablete de chocolate meio amargo derretido
1 caixa de creme de leite
Bolacha maisena para decorar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Dissolva o amido de milho no leite e junte com o restante dos ingredientes em uma panela até engrossar. Deixe esfriar e leve à geladeira.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate no micro-ondas em potência média de 1 em 1 minuto. Em seguida, adicione o creme de leite ao chocolate já derretido e deixe descansar 10 minutos na geladeira.

MONTAGEM:

Montagem: Umedeça as bolachas e forre o fundo de uma travessa. Intercale as bolachas e o creme até preencher toda a travessa. Finalize com creme e despeje a cobertura de chocolate por cima. Decore a gosto e leve à geladeira por no mínimo 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/25808-pave-de-coco-com-cobertura-de-chocolate.html>