

PAVÊ DE BOLO

INGREDIENTES

- 1 lata de creme de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 vidro (pequeno) de leite de coco
- 1 litro de leite de vaca
- 100 g de coco ralado
- 1/2 colher de sopa de margarina
- 3 pacotes de bolo pullman (gosto de usar mesclado coco com chocolate mas você pode usar qualquer sabor)
- 10 gotas de essência de baunilha (opcional)
- 1 lata de pêssegos em calda
- 2 colheres de sopa de amido de milho ou o suficiente para dar ponto de creme

MODO DE PREPARO

Colocar em uma panela grande o leite, creme de leite, leite condensado, leite de coco, 1/2 pacote de coco ralado, margarina, baunilha e o amido de milho e mexer com uma colher de pau com o fogo médio.

Quando começar a ferver, baixe o fogo e dê o ponto de creme, acrescentando mais amido de milho.

Cuidado, ao colocar o amido dissolva primeiro com um pouco de água fria para não empelotar.

Aos poucos o creme engrossa.

Não deixe muito grosso e nem muito ralo para que o mesmo penetre no bolo.

Com o creme ainda quente e o bolo já fatiado em pedaços finos, unte uma forma (redonda ou retangular de preferência funda), com o creme e depois uma camada de bolo e pêssego cortados em fatias finas e assim por diante. Finalize com o creme e salpique o restante do coco ralado.

Cubra a forma com papel alumínio e leve para gelar por, no mínimo, 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30199-pave-de-bolo.html>