

PAVÊ DE COCO E DOCE DE LEITE

INGREDIENTES

500 ml de leite desnatado
1 e 1/2 pacote de coco ralado em flocos úmido e adoçado
1 lata de leite condensado
2 colheres de sopa rasas de amido de milho
1 colher de sobremesa de achocolatado (opcional)
200 g de doce de leite pastoso
1/2 pacote de biscoito tipo Maisena
2 caixinhas de leite de coco
granulado á gosto para confeitaria
1 marinex pequeno

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite, leite condensado, 1 caixinha de leite de coco, 1 pacote de coco e o amido de milho.

Faça o creme em fogo baixo até ferver, depois poderá aumentar o fogo a nível médio até engrossar (pode demorar até uns 15 minutos para engrossar, depende da potência do fogão).

Desligue o fogo, reserve a metade do creme em um marinex e leve à geladeira por 1 hora para esfriar.

Com a outra parte do creme ainda quente misture o doce de leite e o achocolatado, leve na geladeira por 1 hora para esfriar.

Após 1 hora pegue o marinex com o creme branco e coloque em cima uma camada de bolacha tipo maisena molhada no leite de coco (utilize a caixinha restante).

Em cima coloque uma camada do creme de doce de leite, em cima uma camada de bolacha tipo maisena molhada no leite de coco e finalize com o restante do creme de doce de leite.

Para confeitaria coloque o 1/2 pacote de coco em flocos e granulado para confeitaria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/31033-pave-de-coco-e-doce-de-leite.html>