

PAVÊ DE GANACHE COM MORANGO E COCO

INGREDIENTES

- 3 gemas
- 1 lata de leite condensado
- 2 medida de leite (use a medida do leite condensado)
- 1 colher de chá de maisena ou farinha de trigo (para engrossar)
- Coco ralado
- 2 cremes de leite
- 2 barras de chocolate
- Bolacha champagne
- 2 caixinhas de morando picado
- Leite e Nescau para molhar as bolachas

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador as gemas, o leite, o leite condensado, e a farinha ou maisena (para que na fique com cheiro de ovo), em seguida coloque essa mistura numa panela e acrescente o coco.

Leve ao fogo em temperatura média ate engrossar sempre mexendo (não pare de mexer se não empelota), após engrossar desligue o fogo e deixe esfriar.

Pegue as duas barras de chocolate pique num recipiente junte 1 caixinha de creme de leite e leve ao micro-ondas, coloque de 30 em 30 segundo sempre tirando mexendo ate derreter tudo, depois coloque a segunda caixinha de creme de leite e misture.

Umedeça as bolachas no leite com chocolate e coloque num refratário cobrindo todo o fundo, em seguida espalhe uma parte do creme branco, coloque uma parte dos morangos e em seguida mais uma camada de bolacha, creme branco, e morango.

Por último espalhe o chocolate por cima e leve para gelar!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32540-pave-de-ganache-com-morango-e-coco.html>