

PAVE LOUCO

INGREDIENTES

BASE:

Base: 3 Pacotes de biscoito de maizena

2 xícaras de leite

1 colher de chocolate em pó

1 barra de chocolate branco

1 caixa de creme de leite

1º RECHEIO:

1º Recheio: 1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

3 colheres de chocolate em pó

1 colher de manteiga sem sal

2º RECHEIO:

2º Recheio: 1 lata de leite condensado

200g de coco ralado

1 caixa de creme de leite

1 colher de manteiga sem sal

MODO DE PREPARO

Para o primeiro recheio, junte a lata de leite condensado com o chocolate em pó e com a manteiga em uma panela e leve-a ao fogo.

Deixe ficar ao ponto de brigadeiro, retire, espere em torno de 5 minutos e junte o creme de leite.

Para o segundo recheio, junte o coco ralado com o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo.

Deixe até ficar no ponto de beijinho, e retire, espere em torno de 5 minutos e junte o creme de leite.

Monte a forma (com o fundo falso) com os biscoitos (base e as laterais), assim misturando o chocolate com o leite, molhando todos os biscoitos (apenas para não ficar tão duro).

Coloque o brigadeiro (1º recheio).

Cubra com o biscoito (fazendo uma camada)

Coloque o beijinho em cima da camada de biscoito.

Coloque outra camada de biscoito

Leve à geladeira por 40 minutos a 1 hora.

Derreta a barra de chocolate branco.

Ao tirar do fogo acrescente o creme de leite

Retire o pavê da geladeira

Cubra o pavê louco com a barra derretida com o creme de leite

Leve à geladeira por mais 40 minutos

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32689-pave-louco.html>