

PAVÊ DE COCO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 2 barras de chocolate milka branco

1/2 litro de leite

2 colheres de sopa de amido de milho

1 caixa de creme de leite sem soro

CREME PRETO:

Creme preto: 2 barras de chocolate milka ao leite

1/2 litro de leite

1 colher de sopa de amido de milho

1 caixa de creme de leite sem soro

COMPLEMENTOS:

Complementos: Biscoito de maizena 1 pacote

12 Barras de chocolate com coco

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco: Colocar em uma panela 1/2 litro de leite e 2 barras de chocolate quebradas em fogo baixo até derreter.

Acrescentar as 2 colheres de amido de milho e mexer até engrossar. Deixar esfriar e acrescentar o creme de leite.

CREME PRETO:

Creme preto: Colocar em uma panela 1/2 litro de leite e 2 barras de chocolate quebradas em fogo baixo até derreter.

Acrescentar 1 colher de amido de milho e mexer até engrossar. Deixar esfriar e acrescentar o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Colocar uma camada de creme branco em uma taça de 500 ml, quebrar 5 biscoitos sobre o creme.

Cortar uma barra de chocolate com coco e colocar o creme preto por cima.

Colocar uma nova camada de biscoito e chocolate com creme branco e por cima colocar chocolate com coco

picado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33676-pave-de-coco-com-chocolate-branco.html>