

PAVÊ DE CHOCOLATE E COCO RALADO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (a medida da lata de leite condensado)

1 colher (sobremesa) de amido de milho

2 gemas

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: 1 lata de leite condensado

1 lata de leite comum (a medida da lata de leite condensado)

1 colher (sobremesa) de amido de milho

2 gemas

4 colheres de chocolate em pó

COBERTURA:

Cobertura: 4 claras

4 colheres de açúcar

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Bata as claras até ficar em neve e depois coloque o açúcar até ficar bem consistente.

Só então misture o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque em um refratário grande na seguinte seqüência: creme branco, metade das bolachas, creme de chocolate, restante das bolachas, claras em neve e coco ralado.

Por último deixe na geladeira por uma hora e meia.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33778-pave-de-chocolate-e-coco-ralado.html>