PAVÊ DE CHOCOLATE E COCO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

1 gema

1 barra de chocolate ao leite e chocolate meio amargo picados

1 vidro de leite de coco

1/2 xícara de coco ralado

1 lata de creme de leite

1 gema

1 lata de leite condensado

2 pacotes de bolacha champagne

a repetição dos ingrediente é porque são 2 cremes

MODO DE PREPARO

1º CREME:

1º Creme:Em uma panela misture o leite condensado , o creme de leite , a gema e os chocolates picados.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre até o chocolate derreter por completo e reserve.

2° CREME:

2° creme:Em outra panela misture o leite condensado , o creme de leite, a gema, o coco ralado, e o leite de coco.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre até engrossar, reserve.

Em uma travessa de vidro (opcional) despeje uma camada de creme de chocolate.

Em seguida cubra com camadas de bolacha champagne (molhada em leite com 3 gotas de essência de baunilha).

Novamente cubra com o restante de creme de chocolate e novamente coloque as bolachas.

Por último coloque o creme branco.

Salpique coco ralado por cima e coloque na geladeira por 4 horas.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34713-pave-de-chocolate-e-coco.html