

PAVÊ MEZZO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 latas de creme de leite (reservar o soro)

2 latas de leite integral

2 colheres de amido de milho

2 colheres de margarina sem sal

4 colheres de achocolatado em pó

100 g de coco ralado

2 pacotes de bolacha maisena

chocolate branco e ao leite ralados para enfeitar

MODO DE PREPARO

1º CREME (CHOCOLATE):

1º creme (chocolate):Coloque em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 1 lata de leite integral.

Dissolva uma colher de amido de milho no leite, adicione uma colher de margarina e o achocolatado em pó. Mexa em fogo brando até engrossar.

2º CREME (BRANCO):

2º creme (branco):Coloque em uma panela 1 lata de leite condensado, 1 lata de creme de leite, 1 lata de leite integral.

Dissolva uma colher de amido de milho no leite, adicione uma colher de margarina e o coco ralado. Mexa em fogo brando até engrossar.

MONTAGEM:

Montagem:Umedeça as bolachas maisenas no soro do creme de leite e coloque em camada no pirex de vidro.

Em seguida acrescente o primeiro creme, mais uma camada de bolacha, e o segundo creme. Enfeite com o chocolate ralado da maneira que preferir.

Deixe no mínimo 4 horas na geladeira e sirva.