

# PAVÊ DE PRESTÍGIO COM BOLO PULMAN

## INGREDIENTES

2 embalagens de bolo pronto sabor chocolate  
1 lata de creme de leite sem soro  
1 lata de leite condensado  
200 g de coco ralado  
150 g de chocolate ao leite  
2 colheres sopa de margarina  
200 ml de leite com açúcar para umedecer o bolo

## MODO DE PREPARO

### BEIJINHO:

Beijinho:Em uma panela misture o leite condensado, o coco ralado, a margarina e leve ao fogo alto, mexendo sempre.

### GANACHE:

Ganache:Derreta o chocolate em banho-maria, tire do banho-maria e acrescente o creme de leite, mexendo bem até virar um creme (Ganache).

### MONTAGEM:

Montagem:Intercale camadas do bolo fatiado e umedecido com o leite, com o beijinho e o ganache.

Finalize com ganache, raspas de chocolate e coco ralado.

Leve à geladeira por 4 horas.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36038-pave-de-prestigio-com-bolo-pulman.html>