

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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