

BOLO DE PAVÊ DA MYLLA FIORELLI

INGREDIENTES

CALDA:

Calda: 1 vidro de leite de coco

1 vidro de leite (use o vidro de leite de coco para a medir)

3 colheres rasas de açúcar

RECHEIO:

Recheio: 1 lata de leite moça

2 colheres de manteiga

25 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura: 1 litro de leite

3 colheres de manteiga

açúcar a gosto

25 g de coco para decorar

MODO DE PREPARO

CALDA:

Calda: Em uma vasilha misture o leite de coco, leite e o açúcar. Regue a parte do bolo que está no refratário.

RECHEIO:

Recheio: Em uma panela coloque o leite moça, manteiga e o coco.

Deixe em fogo médio mexendo até que comece a desgrudar do fundo.

Coloque o recheio no bolo.

Agora cubra o recheio com o restante do bolo.

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela grande coloque o leite, a manteiga e o açúcar.

Mexa até que vire uma calda grossa.

Cubra seu pavê com a calda, decore com o coco ralado.

Leve à geladeira, assim que estiver gelado está pronto para consumir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37213-bolo-de-pave-da-mylla-fiorelli.html>