

PAVÊ DE BALA DE COCO

INGREDIENTES

1 e 1/2 litro de leite
4 colheres (sopa) amido de milho
1 pacote de 400 g de bolacha de maizena sabor chocolate
100 balas de coco sortidas (mais ou menos)
100 g de coco ralado (não adoçado)
granulado para enfeitar

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela as balas de coco e 1 litro e 200 ml de leite no fogo.
Enquanto aquece o leite, dilua as 4 colheres de amido de milho nos 300 ml restantes do leite.
Quando o leite aquecer as balas de coco começarão a derreter.
Quando estiverem derretidas acrescente o leite misturado com o amido e mexa bem para que não empelote.
Essa mistura vai virar um creme, deixe cozinhar um pouco em fogo baixo, para perder o gosto do amido.
Quando desligar o fogo acrescente o coco ralado e misture bem.
Monte as camadas intercalando o creme e as bolachas de chocolate, termine com o creme e enfeite com o granulado.
Na foto que eu postei montei 4 camadas de bolacha em uma travessa de vidro redonda.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39794-pave-de-bala-de-coco.html>