

PAVÊ DE CHOCOLATE MEIO AMARGO COM RECHEIO DE COCO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado (395 g cada lata)
- 2 vidros de leite de coco (200 ml cada vidro)
- 1 caixa de creme de leite (200 ml)
- 1 pacote de coco ralado (100 g)
- 2 pacotes de biscoito champagne
- 1 barra de chocolate amargo (ou outro meio amargo de sua preferência)
- 4 colheres de chocolate em pó solúvel (não usar achocolatado)
- leite de vaca para regar

MODO DE PREPARO

Aqueça o leite de coco no micro-ondas ou fogão (para que ele penetre melhor nos biscoitos).

Umedeça os biscoitos champagne no leite de coco e forre um refratário de vidro.

Logo após borrife mais um pouco de leite de coco para garantir que eles fiquem bem molhadinhos.

Em uma panela misture 1 lata de leite condensado com o coco ralado até começar a ferver, pegue essa mistura e cubra a primeira camada de biscoitos umedecidos.

Forme mais uma camada de biscoitos sobre a mistura, umedecendo bem no leite de coco morno.

Com os biscoitos que sobrarem faça uma farofa, esmagando-os com a mão, e preencha os espacinhos que sobraram, regue com o leite para umedecer.

Ferva a outra lata de leite condensado com 4 colheres de sopa de chocolate em pó solúvel, quando começar a ferver adicione o creme de leite e misture bem, com uma colher de pau, para não grudar no fundo. Cubra o pavê.

Pique o chocolate amargo bem picadinho com o auxílio de uma faca, ou rale em ralador grosso.

Cubra uniformemente todo o pavê e leve à geladeira por 6 horas, feche o refratário com o auxílio de um plástico filme.

A receita fica bem molhadinha e deliciosa, para ser saboreada bem geladinha.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39827-pave-de-chocolate-meio-amargo-com-recheio-de-coco.html>