PAVÊ DE AMEIXA E COCO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

2 colheres (sopa) de amido de milho

150 g de ameixas secas picadas

200ml de água

50 g de coco ralado

200 ml de leite de coco

2 sachês de chá de maracujá dissolvidos de acordo com a embalagem

300 g de biscoito champagne

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo as ameixas picadas com a água até secar quase toda. Misture 1 lata de leite condensado com uma caixinha de creme de leite. Leve ao fogo baixo e mexa até ferver e engrossar. Retire do fogo e misture 1 colher (sopa) de amido de milho dissolvido em um pouquinho de água. Misture bem e leve de volta ao fogo para engrossar um pouco mais. Junte as ameixas, misture bem e reserve.

Prepare o creme de coco levando ao fogo a outra lata de leite condensado, a outra caixinha de creme de leite e o coco ralado. Mexa bem até ferver e começar a engrossar. Retire do fogo.

Dissolva a outra colher de amido de milho no leite de coco e junte ao creme de coco misturando bem.

Volte com o creme para o fogo, mexendo até engrossar um pouco mais. Deixe esfriar.

Para montar o pavê passe uma camada de creme de ameixa no fundo de um refratário.

Molhe os biscoitos no chá de maracujá e cubra a camada de creme de ameixa.

Sobre os biscoitos ponha uma camada de creme de coco.

Repita esse procedimento até terminar.

Deixe na geladeira até a hora de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41238-pave-de-ameixa-e-coco.html