PAVÊ DE AMEIXA, COCO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

150 g de ameixa seca sem caroço

1 xícara de açúcar

1 xícara de água

100 g de coco ralado

1 lata de leite condensado

A medida da lata de leite de vaca

1 colher de sopa de margarina

3 gotas de essência de baunilha

1 colher de sopa de amido de milho

180 g de chocolate ao leite (ou meio amargo)

200 g de creme de leite

1 embalagem grande de biscoito maisena (daquelas com 3 pacotes dentro)

1 xícara de leite (para umedecer o biscoito)

MODO DE PREPARO

Pegue a ameixa, o açúcar e a água e leve ao liquidificador para virar um creme.

Leve esse creme ao fogo médio por uns 8 minutos (até ferver e cozinhar um pouco). Reserve.

Pegue outra panela e coloque o coco, o leite condensado, o leite de vaca, a margarina, a essência de baunilha e o amido de milho e leve ao fogo médio, mexendo sem parar para não empelotar.

Espere engrossar e cozinhe mais uns 3 minutos, mexendo sempre para não grudar na panela. Reserve.

Corte o chocolate em pequenos pedaços, coloque numa panela pequena e junte o creme de leite. Leve ao fogo, em banho maria, para derreter e ficar homogêneo. Reserve.

Para montar, faça a primeira camada de biscoito umedecido no leite e em seguida coloque o creme de coco, depois mais uma de biscoito e agora, ameixa, continue intercalando e finalize com o chocolate.

Leve à geladeira e, antes de servir, decore com coco ralado e cerejas, ou então ao seu gosto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41775-pave-de-ameixa-coco-e-chocolate.html