

# 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>