

PAVÊ DE BEIJINHO COM CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 1 colher de margarina
- 1 pacote de coco ralado sem açúcar
- 1 pacote de biscoito maisena
- 180 g de chocolate branco
- 1 lata de creme de leite sem o soro
- leite o suficiente para molhar os biscoitos

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo baixo, o leite condensado, o leite, a margarina e o coco ralado (reserve um pouco do coco para decorar), mexendo sempre até levantar fervura e engrossar um pouco, como um beijinho mole.

Forre um refratário com uma camada de biscoitos molhados no leite.

Despeje o beijinho e faça outra camada com biscoitos.

Derreta o chocolate branco em banho maria e misture com o creme de leite sem soro.

Despeje esse creme sobre o pavê e, se desejar, polvilhe coco ralado para decorar.

Leve à geladeira por pelo menos quatro horas, pra que fique bem geladinho e consistente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43751-pave-de-beijinho-com-chocolate-branco.html>