PAVÊ OLHO DE SOGRA SENSACIONAL

INGREDIENTES

100 g de coco ralado ou em flocos

1 xícara (chá) de leite de coco

1 xícara (chá) de leite

1 lata de leite condensado

2 gemas passada na peneira

1 colher (sopa) de margarina

1 lata de ameixa em calda ou 12 ameixas coloque a água e deixe ferver por 5 minutos sem açúcar

1 caixa de biscoito champagne

Coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Coloque o coco ralado, o leite de coco, o leite, o leite condensado e as gemas tudo junto. Leve ao fogo mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Retire, misture a margarina e deixe esfriar.

Reserve quatro colheres (sopa) do doce de coco.

Escorra a ameixa, pique-as e umedeça os biscoitos com a calda.

Em uma fôrma, alterne camadas de biscoito, doce de coco e ameixa picada.

Polvilhe com o coco ralado ou em flocos e leve à geladeira até o momento de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44498-pave-olho-de-sogra-sensacional.html