

PAVÊ DE COCO TRUFADO

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1 barra (170 g) de chocolate meio amargo

1 e 1/2 caixinha de creme de leite

RECHEIO:

Recheio: 1 lata (395 g) de leite condensado

3 latas de leite (use a lata de leite condensado como medida)

2 colheres de amido de milho

1 pacote de coco ralado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: No liquidificador bata o leite condensado, o leite e o amido de milho. Leve ao fogo com o coco ralado até engrossar. Reserve.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate em banho maria ou no microondas (se for no microondas use um recipiente próprio ou de vidro por 1 minuto e meio).

Misture com o creme de leite. Reserve.

Corte o bolo em fatia finas.

MONTANDO O PAVÊ:

Montando o Pavê: Forre um recipiente redondo, quadrado ou oval de vidro com metade do bolo fatiado. Coloque metade do creme branco.

Coloque o restante do bolo e em seguida o restante do creme branco.

Termine com a cobertura de chocolate.

Leve à geladeira para gelar.

Decore com coco ralado ou raspas de chocolate.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46122-pave-de-coco-trufado.html>