

PAVÊ DE BISCOITO WAFER DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 6 pacotes de biscoito waffer de chocolate
- 1 litro de leite
- 3 gemas
- 1 colher (sobremesa) de essência de baunilha
- 3 colheres (sopa) de amido de milho
- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 50 g de coco ralado fresco sem adição de açúcar
- 300 g de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme: Bater no liquidificador o leite, as gemas, o leite condensado, a essência de baunilha e o amido de milho. Acrescentar o coco ralado e levar ao fogo mexendo até ferver e engrossar, deixar na consistência de molho grosso. Deixar esfriar e acrescentar 1 lata de creme de leite.

COBERTURA DE CHOCOLATE:

Cobertura de chocolate: Derreter o chocolate em banho-maria e acrescentar 1 lata de creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Molhar o biscoito waffer no leite.

Fazer uma camada de biscoito, uma camada de creme, outra camada de biscoito, outra camada de creme e acrescentar a cobertura de chocolate por cima do creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48271-pave-de-biscoito-waffer-de-chocolate.html>