PAVÊ DE BISCOITO WAFFER 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 acrescente 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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