

PAVÊ DE BISCOITO WAFER DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

6 pacotes de biscoito wafer 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:

Crema: 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 wafer 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-wafer-de-chocolate.html>