

PAVÊ CHOCO-COCO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 3 latas de leite
- 3 gemas
- 1 vidro de leite de coco
- 1 pacote de coco ralado em flocos
- 1 pacote de biscoito champagne
- 8 colheres de achocolatado em pó
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 1 caixinha de chantilly
- 25 g de barra chocolate ao leite para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o leite de coco, 1 lata de leite, as gemas e 1 colher de sopa do amido de milho dissolvido em um pouquinho de leite.

Mexa até ferver e engrossar.

Espere esfriar e acrescente 1caixinha de creme de leite. Incorpore ao creme.

Despeje em uma travessa refratária e reserve.

Em outra panela coloque 1 lata de leite, 5 colheres de achocolatado, 1 colher de amido de milho dissolvido em um pouquinho de leite.

Mexa até ferver e engrossar.

Espere esfriar e incorpore 1 caixa de creme de leite.

Reserve.

Aqueça 1 lata de leite com 3 colheres de achocolatado, molhe os biscoitos e coloque sobre o creme que está no refratário.

Coloque sobre os biscoitos metade do pacote de coco ralado.

Cubra com o creme de chocolate.

Prepare o chantilly na batedeira como o informado na caixinha.

Decore o pavê com chantilly, o restante do coco ralado e as raspas de chocolate.

Leve para gelar.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50327-pave-choco-coco.html>