

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>