

# 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 caxinhas 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 1 caixinha 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 metado 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>