

PAVÊ DA LUCIA

INGREDIENTES

PARA O BOLO:

Para o bolo:
3 ovos
1 xícara de água quente
1 xícara de chocolate me pó (ou achocolatado, neste caso reduzir o açúcar)
1 xícara de açúcar
2 xícaras de trigo
1 colher de sopa de fermento

RECHEIO:

Recheio:
1 caixinha de leite condensado
A mesma medida de leite
A mesma medida achocolatado (reserve)
2 colheres de manteiga ou margarina (prefiro usar manteiga)
1 pacote de coco ralado (reserve)

COBERTURA:

Cobertura:
200 ml de chantilly
Leite ou a calda de sua preferência para molhar o bolo

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo:
Bata todos os ingredientes, deixando o fermento por último e asse.

RECHEIO:

Recheio:
Hidrate o coco em água.
Cozinhe os ingredientes, exceto o achocolatado e o coco, até o ponto de brigadeiro de colher.
Separe em duas partes.
Na primeira parte acrescente o achocolatado e misture bem (não precisa cozinhar mais).
Reserve a segunda parte.

MONTAGEM:

Montagem:Corte o bolo em três partes.

Coloque a primeira parte numa tigela tipo marinex, molhe bem com leite ou com a calda de sua preferência.

Acrescente o recheio de chocolate.

Coloque a segunda camada de bolo e molhe bem.

Coloque o coco já hidratado e em cima do coco o recheio "branco".

Coloque a terceira camada de bolo e cubra com o chantilly.

Decore com coco ralado e chocolate granulado.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50494-pave-da-lucia.html>