

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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