

# PAVÊ DE CHOCOLATE COM COBERTURA DE MARIA-MOLE

## INGREDIENTES

Todas a xícaras e colheres são de chá

3 xícaras de leite

3 gemas

1 xícara de açúcar

1 colher de amido

1 colher de farinha de trigo

200 g de chocolate ao leite com meio margo

2 xícaras de água

2 colheres de açúcar

1/4 de licor de cacau (ou outro sabor que desejar)

1 caixinha de Maria-mole sabor coco (ou outro sabor de sua preferência)

01 pacote de coco ralado

mais ou menos 20 biscoito champanhe.

## MODO DE PREPARO

### CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Leve ao fogo o leite as gemas passadas na peneira,o açúcar misturado com o amido e farinha (para não empelotar).

Quando estiver quase um creme, junte o chocolate raspado, mexa até derreter e pronto.

Reserve.

### CALDA:

Calda:Façã uma calda rala com a água, as 2 colheres de açúcar e o licor.

Deixar ferver.

Reserve.

### COBERTURA:

Cobertura:Façã a gelatina como na caixinha.

### MONTAGEM:

Montagem:Creme de chocolate, biscoitos champagne passados rapidamente na calda, creme de chocolate, maria-

mole (não precisa colocar a receita toda, é muito), coco ralado.

Leve à geladeira

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/50567-pave-de-chocolate-com-cobertura-de-maria-mole.html>