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 açucar misturado com o amído e farinha (para não empelotar).

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

Reserve.

CALDA:

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

Deixar ferver.

Reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Faça 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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