

PAVÊ DE BIS COM COCO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
4 latas de leite (mesma do leite condensado)
4 colheres de (sopa) de chocolate solúvel
4 colheres de (sopa) de amido de milho
3 caixas de bis
1 vidro de leite de coco 200ml
1 xícara de coco
500 g de chocolate meio amargo
1 caixinha de creme de leite

MODO DE PREPARO

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma panela coloque 1 lata de Leite condensado, 2 latas de leite e 4 colheres de chocolate solúvel.

Pegue metade de uma lata de leite e dissolva 2 colheres do amido de milho e misture junto aos ingredientes do creme de chocolate.

Misture ate engrossar e deixe esfriar.

CREME BRANCO DE COCO:

Creme branco de coco: Em uma panela coloque a outra lata de leite condensado, 1 lata de leite, vidro de leite de coco e o coco.

Pegue a outra metade da lata de leite e dissolva as outras 2 colheres de amido de milho.

Junte aos ingredientes do creme de coco.

Misture ate engrossar e deixe esfriar.

COBERTURA:

Cobertura: Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria e depois coloque a caixinha de creme de leite.

Misture bem para o chocolate ficar bem homogêneo.

MONTAGEM DO PAVÊ:

Montagem do Pavê: Pique os Bis em pedaços pequenos.

Em um refratário de vidro coloque o creme de chocolate, uma parte do Bis, o creme de coco, outra parte do Bis e por último a espalhe a cobertura de chocolate meio amargo.

DECORAÇÃO:

Decoração: Reserve alguns Bis, ou coloque raspas de chocolate.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51068-pave-de-bis-com-coco.html>