

PAVÊ DE COCO E WAFFER MULTISSABORES

INGREDIENTES

- 2 caixas de maria mole em pó
- 1 xícara de chá de leite quente
- 200 ml de leite de coco
- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 100 g de coco ralado sem açúcar
- 100 g de cerejas em calda
- Hortelã a gosto
- 1 pacote de wafer de limão
- 1 pacote de wafer de chocolate

MODO DE PREPARO

Bata a maria-mole com o leite quente no liquidificador. Acrescente aos poucos, o leite de coco, o leite condensado e o creme de leite. Cubra o fundo de um refratário com os wafers. Alterne camadas de biscoito e creme. Finaliza com o creme. Por fim, acrescente o coco ralado, as cerejas e hortelã para decorar. Leve à geladeira por, pelo menos, 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51784-pave-de-coco-e-waffer-multissabores.html>