# 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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