

PAVÊ DE COCO E CHOCOLATE FÁCIL E RÁPIDO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
3 caixas de creme de leite
4 copos (tipo americano) de leite
2 colheres de sopa de cremogema
3 colheres de sopa de chocolate em pó
1/3 xícara de chá de leite de coco
50 g de coco ralado
2 pacotes de biscoito de maisena
Leite (para umedecer os biscoitos)

MODO DE PREPARO

CREME DE COCO:

Creme de coco: Misture em uma panela o leite condensado (1 lata), o cremogema dissolvido em 2 copos de leite, o leite de coco e o coco ralado.

Cozinhe em fogo baixo, sempre mexendo por alguns minutos. Depois acrescente 1 e 1/2 caixas de creme de leite.

Continue mexendo até que a consistência fique firme, mas cremosa. Deixe esfriar para montar.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Misture em uma panela 1 lata de leite condensado, o chocolate em pó dissolvido em 2 copos de leite.

Repita o processo do cozimento do creme de coco, acrescente o creme de leite e mexa até atingir uma consistência firme, mas cremosa. Deixe esfriar para montar.

MONTAGEM:

Montagem: Com os dois cremes já frios, umedeça os biscoitos no leite e forre o fundo do refratário. Faça camadas (creme, biscoito, creme, biscoito), intercalando os dois cremes.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51788-pave-de-coco-e-chocolate-facil-e-rapido.html>