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 umidecer 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 côco, 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, umideça os biscoitos no leite e forre o fundo do refratário. Faça camadas (creme, biscoito, creme, biscoito), intercalando os dois cremes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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