

# PAVÊ SUPER CHOCOLATE

## INGREDIENTES

### CAMADA 1:

Camada 1: 1 litro de leite

7 colheres de sopa achocolatado

4 colheres de sopa de farinha de trigo ou amido de milho

3 colheres de açúcar

### CAMADA 2 - BRIGADEIRO:

Camada 2 - brigadeiro: 1 lata de leite condensado

1 colher de margarina

2 colheres de achocolatado

### CAMADA 3:

Camada 3: 1 pacote de preparo para mouse de chocolate

### COBERTURA:

Cobertura: 1 caixa de maria-mole de coco

100 g de coco ralado

## MODO DE PREPARO

### PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada: Dissolver o amido no leite, junto com o achocolatado, ferver em uma panela, mexendo sempre até formar um creme.

Colocar em um refratário de vidro a primeira camada espere esfriar cobrir com bolachas maisena.

### CAMADA 2:

Camada 2: Cozinhar 4 minutos na panela até desgrudar, mexendo sempre, ou 4 minutos no micro-ondas na opção brigadeiro.

Cobrir as bolachas da primeira camada.

### CAMADA 3:

Camada 3: Prepare o pacote de mouse de chocolate e faça conforme as instruções e espalhe quando o brigadeiro da camada 2 esfriar.

## COBERTURA:

Cobertura:Depois faça a Maria-mole conforme as instruções use pra cobrir, espalhe o coco ralado por cima.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53609-pave-super-chocolate.html>