SOBREMESA PAULISTA

INGREDIENTES

COCADA:

Cocada:1 xícara (chá) de açúcar granulado (190 g)

1/2 xícara (chá) de leite

1 colher (chá) rasada de manteiga (4 g)

2 xícaras(chá) de coco fresco ralado(160 g)

1/2 lata de creme de leite (150 g)

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:2 xícaras de creme de leite (400 g)

200 g de chocolate meio amargo piado

MODO DE PREPARO

COCADA:

Cocada:Ferva o açúcar com o leite até obter uma calda rala.

Adicione a manteiga e espere amornar.Junte o coco e volte ao fogo até engrossar.

Acrescente o creme de leite, mexa e deixe esfriar.

Coloque no recipiente escolhido, cubra com o creme de chocolate e leve a geladeira.

Sirva gelado, decorado a gosto.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Misture os ingredientes e derreta-os em banho-maria.

Mexa até a mistura ficar homogênea.

Utilize em temperatura ambiente.

Dica: caso queira faça o pavê em recipiente de sobremesa individuais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55422-sobremesa-paulista.html