

PAVÊ QUERO MAIS

INGREDIENTES

- 4 latas de leite condensado
- 2 latas de creme de leite sem soro
- 1 barra de chocolate amargo
- 2 pacote de coco ralado
- 2 pacotes de bolacha maisena
- 2 colheres de margarina

MODO DE PREPARO

PRIMEIRO CREME:

Primeiro creme: Em uma panela.

Derreta metade da barra de chocolate em banho-maria ou no micro-ondas.

Enquanto o chocolate estiver derretendo acrescenta o creme de leite aos poucos, mexendo sempre com a ajuda de uma colher até o ponto de creme.

Reserve este creme de chocolate.

Em outra panela colocar uma colher de margarina e deixar derreter.

Acrescenta duas latas de leite condensado.

Acrescenta o creme de chocolate.

Mexa sempre com uma colher de pau até obter o ponto de um creme grosso (sem deixar virar brigadeiro).

Acrescenta uma lata de creme de leite para que o creme fique mais leve.

Reserve este creme de chocolate e deixe esfriar.

SEGUNDO CREME:

Segundo creme: Em outra panela acrescenta 1 colher de sopa de margarina, as duas latas de leite condensado, 1 pacote de coco ralado, mexer até obter um creme grosso (não deixar virar ponto de beijinho).

Reserve este creme branco e deixe esfriar.

MONTANDO O PAVÊ:

Montando o Pavê: Em uma travessa colocar uma camada de bolacha de maisena

Outra camada do creme de chocolate

Uma camada de bolacha de maisena

Outra camada do creme branco

Colocar uma camada de bolcha de maisena

Outra camada do creme de chocolate

Uma camada de bolcha de maisena

Outra camada do creme branco

E assim sucessivamente intercalando as bolachas com os cremes.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55514-pave-quero-mais.html>