

PAVÊ DE PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 1 colher (sopa) de maizena
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 1 medida (use a lata como medida) de leite
- 50 g de coco ralado fresco
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 2 colheres (sopa) de chocolate em pó
- 1 pacote e 1/2 de biscoito de maizena
- Leite para umedecer os biscoitos
- Chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

Dissolva a maizena no leite e adicione o leite condensado e o creme e leite

Misture até ficar homogêneo

Divida esse creme em duas partes iguais

Na primeira metade, junte o coco ralado e metade da manteiga, leve ao fogo brando até engrossar

Deixe esfriar

Na segunda parte, junte o chocolate em pó e o restante da manteiga

Leve ao fogo brando, mexendo sempre, até engrossar

Deixe esfriar

Em um refratário médio, monte uma camada com os biscoitos umedecidos no leite

Cubra com metade do creme de chocolate, coloque mais uma camada de biscoito umedecido no leite, cubra com metade do creme de coco

Repita a operação, terminando com creme de coco sempre intercalando com os biscoitos umedecidos

Jogue o chocolate granulado por cima

Leve à geladeira e espere firmar antes de servir

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/4515-pave-de-prestigio.html>