

PAVÊ PRESTÍGIO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 3 copos de leite integral
- 50 g de coco ralado
- 1 pacote grande de bolacha maisena
- 6 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 gema de ovo
- raspas de chocolate ao leite (ou granulado)

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque 2 copos de leite, 1 caixa de creme de leite, 1 lata de leite condensado, o coco, 1 colher de margarina e a gema

Leve ao fogo baixo mexendo até formar um creme grosso, reserve

Bata 1 copo de leite com 3 colheres de achocolatado em pó, reserve

Molhe as bolachas no achocolatado e cubra o fundo de um recipiente

Intercale com a bolacha e por cima o creme de coco, repita o processo

Leve ao fogo 1 lata de leite condensado, 1 caixa de creme de leite, 1 colher de margarina e 3 colheres de achocolatado em pó

Mexa até começar à desprender da panela

Despeje a cobertura de chocolate por cima de tudo e espere esfriar

O ideal é fazer de véspera, no dia seguinte fica mais gostoso

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/8363-pave-prestigio.html>