

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://receitaecozinha.com.br/receita/4515-pave-de-prestigio.html>