

Ingredientes

2 pacotes de biscoito sabor coco (400 gramas)

Ameixa preta em calda (opcional) Chantili para decorar (opcional)

Creme de coco

1 lata de leite condensado

200 ml de leite de coco

500 ml de leite

4 colheres das de sopa de amido de milho

100 gramas de coco fresco ralado

200 gramas de creme de leite

Cocada cremosa

1 1/2 xícaras de açúcar

200 ml de água

1 rama de canela

250 gramas de coco fresco ralado

3 gemas peneiradas

1 colher das de chá de farinha de arroz ou amido de milho

Modo de preparo

Cocada cremosa

Em uma panela misture bem o açúcar, a água e a canela. Leve ao fogo até obter o ponto de calda rala. Retire a calda do fogo, retire a rama de canela e adicione o coco, as gemas e a farinha de arroz. Volte a panela ao fogo mexendo delicadamente para não açúcarar. Cozinhe por aproximadamente 5 minutos e utilize na montagem.

Creme de coco

Em uma panela, coloque o leite condensado, o leite de coco, o leite, o amido e bata com um mixer por 5 minutos. Leve ao fogo médio, mexendo até obter um creme homogêneo. Retire do fogo e utilize na montagem.

Montagem

Em uma travessa ou taças monte o pavê alternando camadas de creme e de biscoito. Finalize com uma camada de cocada cremosa e pedaços de ameixa em calda se desejar. Leve para gelar e sirva.

Receita disponível em: www.abimapi.com.br