

Pavê de Chocolate Branco com Coco e Lima

INGREDIENTES PARA 16 PESSOAS

200g de palitos de champanhe
Sumo de 3 limas
100g de açúcar
150 ml de água
200 ml de natas frescas
200g de chocolate branco para culinária
1 lata de leite condensado com 397g
400 ml de leite de coco
2 colheres de sopa de amido de milho
2 gemas de ovo
Raspa de lima
Coco ralado
Chocolate branco em tablete para decorar



Tempo de preparação: 20 minutos + 4 horas
Custo: 6.00 € | Custo por pessoa: 0.38 €

Receita: Neuza Costa
Fotografia e Video: Sandro Vilar

Receita em video: <http://www.saborintenso.com/f23/pave-chocolate-branco-coco-lima-42635/>

PREPARAÇÃO

1. Num tachinho leve ao lume o açúcar e a água.
Mexe e deixe ferver durante 3 minutos.
Passado os 3 minutos, misture o sumo de lima e retire de imediato do lume.
2. Espalhe os palitos de champanhe num tabuleiro.
Regue os palitos de champanhe com a calda de lima
3. Num tachinho leve ao lume as natas e deixe aquecer em lume brando sem deixar ferver.
Quando as natas estiverem quentes, apague o lume e misture o chocolate branco.
Mexe até que fique um creme homogéneo.
4. Num outro tacho, coloque a lata de leite condensado, as gemas de ovo e o amido de milho.
Mexe com uma vara de arames até que fique tudo bem misturado.
Por fim, misture o leite de coco.
Depois de tudo bem misturado, leve ao lume sem parar de mexer até engrossar.
Quando o creme engrossar, misture o chocolate derretido e mexa com a vara de arames até que o creme fique liso.
Depois de tudo bem misturado, retire de imediato do lume sem deixar ferver.
5. Espalhe o creme por cima dos palitos de champanhe.
Guarde a sobremesa no frigorífico até que fique fria.
6. Na hora de servir, polvilhe o pavê com o coco ralado, a raspa de lima e raspas de chocolate branco.
A equipa do SaborIntenso.com deseja-lhe um bom apetite!