

PAVÊ DE LIMÃO DOIM

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 3 limões médios
- 10 paçocas
- 2 pacotes de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Bata o leite condensado, o creme de leite e o suco de limão até que o creme fique homogêneo.

Em uma travessa média ou grande, molhe os biscoitos maisena no leite e crie uma cama de biscoitos no fundo da travessa.

Cubra a cama de biscoitos com o creme de limão que você preparou no liquidificador.

Cubra a camada de creme de limão com as paçocas trituradas (pode quebrar com as mãos mesmo).

Repita estas etapas até preencher toda a travessa, até a borda. Leve ao freezer ou geladeira para gelar.

Deixe no mínimo 1 hora, mas para uma melhor consistência, deixar no freezer por 2 horas ou mais.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/13156-pave-de-limaodoim.html>