PAVÊ DE LIMÃODOIM

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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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