

CREME DE LIMÃO COM BISCOITO WAFER COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 2 leite condensado
- 3 creme de leite
- 200 ml de suco de limão pronto
- 1 embalagem de gelatina sem sabor
- 3 embalagem de biscoito wafer com cobertura de chocolate sabor de limão

MODO DE PREPARO

No liquidificador, bata o leite condensado e o creme de leite por 3 minutos.

Acrescente aos poucos o suco de limão e continue batendo até obter uma consistência homogênea e reserve.

Siga as instruções da embalagem da gelatina sem sabor e depois junte-a aos demais ingredientes e bata mais um pouco.

Despeje o creme em um refratário e leve à geladeira até obter uma consistência um pouco mais firme.

Corte as unidades do biscoito wafer com cobertura de chocolate sabor de limão ao meio e espalhe por cima do creme.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14390-creme-de-limao-com-biscoito-wafer-com-cobertura-de-chocolate.html>