

PAVÊ DE MOUSSE DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 caixa de creme de leite
- 2 caixa de leite condensado
- 2 pacote de suco de limão em pó
- 2 caixas de biscoito wafer coberto com chocolate
- 2 pacotes de bolacha de maisena
- leite (para umedecer as bolachas)

MODO DE PREPARO

No liquidificador, despeje uma lata de leite condensado, uma de creme de leite e pacote de suco com um pouco de água (bem pouco mesmo).

Bata até ficar em forma de mousse.

Despeje em qualquer pote o leite para umedecer as bolachas.

Depois de umedecer algumas, coloque em um refratário formando uma camada de bolacha. Agora despeje o mousse já batido.

Pegue uma caixa de bis e esfarele, em seguida, coloque sobre o mousse na travessa.

Faça outro mousse com o outro leite condensado, creme de leite e o suco em pó.

Pegue a bolacha e molhe e faça outra camada sobre o bis.

Após, jogue o mousse já batido. Esfarele a outra caixa de bis e jogue sobre o mousse.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14889-pave-de-mousse-de-limao.html>