

PAVÊ CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
2 caixas de creme de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
2 ovos
400 ml de leite
biscoito maisena ou champanhe
4 colheres (sopa) de açúcar
1 envelope de gelatina sem sabor
1 limão
1 envelope de suco em pó de limão

MODO DE PREPARO

Umedeça os biscoitos em um pouco do leite e forre o fundo do refratário. Reserve.

Em uma panela, coloque uma lata de leite condensado, o amido de milho, o leite, e as gemas.

Cozinhe em fogo baixo até engrossar, Despeje no refratário.

Faça mais uma camada com os biscoitos até encobrir todo o creme.

Em um liquidificador, adicione o leite condensado, os cremes de leite, o envelope de suco de limão, e a gelatina dissolvida conforme o fabricante.

Bata por 5 minutos. E despeje novamente no refratário.

Em uma batedeira, coloque as claras, o açúcar e o suco do limão.

Bata até chegar a consistência de glacê.

Coloque em cima da mousse e alise para que fique liso.

Adicione raspas do limão para aromatizar.

Leve para a geladeira por 5 horas, sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15086-pave-creme-de-limao.html>