

# PAVÊ DE LIMÃO COBERTURA CHOCOLATE

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado  
3 limões  
2 latas de creme de leite  
3 colher de nescau (ou barra de chocolate)  
1 pacote de bolacha maisena  
gelatina sem sabor (1 colher cheia)  
1 colher manteiga

## MODO DE PREPARO

### CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: No liquidificador, bata 1 lata leite condensado, o suco puro dos três limões, e 1 creme de leite por 4 minutos. Coloque a gelatina sem sabor em um pote sendo 1 colher, 2 colheres de água quente, mexa bem e bata com a mistura que está no liquidificador.

### CHOCOLATE:

Chocolate: Em uma panela, coloque 1 lata de leite condensado, o nescau, 1/2 colher de manteiga e mexa bem até formar um brigadeiro.

Em seguida, apague o fogo e misture 1 lata de creme de leite.

### MONTAR:

Montar: Molhe a bolacha no leite ou suco de limão.

Coloque as bolachas na forma, o creme, e assim por diante fazendo camadas.

Por fim, coloque o chocolate por cima e quebre algumas bolachas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21817-pave-de-limao-cobertura-chocolate.html>