

PAVÊ DE LIMÃO COM COBERTURA DE CREME BRANCO

INGREDIENTES

- 2 caixinhas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 50 ml de suco de limão
- um pouco de leite (para molhar os biscoitos)
- 3 colheres de leite em pó
- 1 pacote de biscoito Maizena
- 1 colher de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1 caixinha de leite condensado com 2 caixinhas de creme de leite e o suco do limão. Reserve.

Molhe os biscoitos no leite e vá montando em uma tigela ou forma de sua preferência, na sequência de camadas: biscoito e depois o creme que foi reservado, até terminar o creme.

Terminando as camadas, coloque 1 colher de margarina e 1 caixa de leite condensado no fogo, acrescentando as 3 colheres de leite em pó e mexendo até engrossar.

Após engrossar, desligue o fogo e cubra a parte de cima do pavê.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/23170-pave-de-limao-com-cobertura-de-creme-branco.html>