

PAVÊ DE CHOCOLATE COM LIMÃO

INGREDIENTES

BOLO:

Bolo: 1 xícara (chá) de leite morno
4 colheres (sopa) de margarina derretida
3 ovos
1 xícara (chá) de chocolate em pó
2 xícaras (chá) de açúcar
2 xícaras (chá) de farinha de trigo
1 colher (chá) de fermento em pó

MOUSSE:

Mousse: 1 lata de leite condensado
1 lata de creme de leite
1/2 copo de suco puro de limão

MODO DE PREPARO

BOLO:

Bolo: Bata todos os ingredientes no liquidificador por uns 2 minutos.
Despeje em uma forma untada e enfarinhada e asse em forno médio (180° C) por volta de 40 minutos.
Espere esfriar e desenforme.

MOUSSE:

Mousse: Bata todos os ingredientes no liquidificador e reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Corte o bolo em pedaços finos.
Em um recipiente, ponha uma camada de mousse, uma bolo e assim por diante.
Leve à geladeira e sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24106-pave-de-chocolate-com-limao.html>