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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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