

PAVÊ SIMPLES DE LIMÃO COM OVOMALTINE

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 2 limões
- 1 colher de sopa de margarina
- 3 colheres de Ovomaltine (ou chocolate da sua preferência)
- 1/2 pacote de biscoito tipo maizena

MODO DE PREPARO

Junte em uma panela o leite condensado, a margarina e o ovomaltine (ou chocolate da sua preferência).

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até dar ponto de brigadeiro.

Coloque em uma travessa de servir e reserve na geladeira por 5 minutos.

Em um recipiente misture os limões com o creme de leite, até da formar um creme.

Pegue o recipiente com o brigadeiro e coloque o biscoito maizena em pedaços pequenos.

Com o auxílio de uma colher despeje o creme de limão em cima do brigadeiro.

Coloque na geladeira por 15 minutos.

Se preferir, coloque granulado ou o próprio ovomaltine.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/28192-pave-simples-de-limao-com-ovomaltine.html>