

PAVÊ DE BIS DE LIMÃO

INGREDIENTES

- 2 caixas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 1 pacote de suco de limão
- 1 colher de manteiga
- 3 colheres de amido de milho
- 2 pacotes de bis de limão
- 1 pacote de biscoito de maisena
- 200 ml de leite

MODO DE PREPARO

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: Pegue o creme de leite, o leite condensado, dois copos de leite e suco de limão.

Bata no liquidificador.

CREME DE PAVÊ:

Creme de pavê: Pegue uma lata de leite condensado e creme leite, adicione uma colher de manteiga e três colheres de amido de milho dissolvido em água e mais dois copos de leite.

Leve ao fogo e mexe até chegar no ponto de creme.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque a primeira camada de creme de limão.

Molhe o biscoito de maisena no leite e coloque por cima.

Na segunda camada acrescente o creme de pavê e coloque bis de limão.

Coloque mais biscoitos de maisena, creme de limão e cubra com bis.

Leve à geladeira até a hora de servir.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/32134-pave-de-bis-de-limao.html>