

# PAVÊ DA SORTE

## INGREDIENTES

### RECHEIO CHOCOLATE BRANCO:

Recheio chocolate branco: 400 g de chocolate branco

1 lata de leite condensado

3 latas de leite (utilize a lata de leite condensado como medida)

1 lata de creme de leite

1/2 xícara de (chá) de maisena

### RECHEIO DE LIMÃO:

Recheio de limão: 1 copo de suco de limão (200 ml)

1 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite sem soro

## MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, duas medidas da (lata) de leite, a maisena e leve ao fogo mexendo até engrossar.

Retire do fogo e acrescente 200 g de chocolate branco, mexa bem até o chocolate derreter e ficar homogêneo.

Quando esfriar, misture o creme de leite e reserve.

Bata no liquidificador o creme de leite sem soro, leite condensado e o suco de limão até ficar homogêneo.

Em uma vasilha coloque um pouco de leite e esprema um limão, e umedeça os biscoitos champagne.

Numa tigela de vidro coloque uma camada de biscoito, e depois cubra com o creme de limão, faça mais uma camada de biscoito e cubra com o creme de chocolate branco, leve à geladeira por cerca de 3 horas.

Decore com os chocolates que sobraram e como desejar!

Espero que gostem!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36143-pave-da-sorte.html>