

PAVÊ TORTA DE LIMÃO

INGREDIENTES

BASE:

Base: pedaços (picados) de bolo (qualquer sabor)

um pouco de óleo para untar

RECHEIO:

Recheio: 2 latas de leite condensado

1 lata de creme de leite (sem soro)

1 lata de suco de limão (sempre espremido na hora)

COBERTURA:

Cobertura: 2 xícaras de chantilly

raspas de limão

MODO DE PREPARO

Bata o creme de leite, o leite condensado e o suco de limão no liquidificador.

Unte com um pouco de óleo uma travessa de tamanho médio e coloque as fatias de bolo picado.

Sobre as fatias de bolo, derrame a mistura feita no liquidificador e leve à geladeira por 30 minutos.

Por último, cubra tudo com o chantilly (fazendo os desenhos que quiser) e polvilhe as raspas de limão.

Essa receita é muito rápida, prática e versátil. Basta apenas adaptar o sabor do bolo e do creme que está dentro.

Por exemplo, se o sabor for de chocolate. Coloque o bolo deste sabor, faça uma mousse ou um creme de chocolate e polvilhe a cobertura com chocolate granulado ou raspas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36667-pave-torta-de-limao.html>