

PAVÊ DE BISCOITO DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 ovos

1 pacote de biscoito de maisena

1 xícara e 1/2 de leite

1 colher de sopa bem cheia de amido de milho

1 lata de leite condensado

4 colheres de sopa de açúcar

1 caixa de creme de leite

50 g de coco ralado

2 limões

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque as gemas, o leite condensado e o leite.

Misture bem e leve ao fogo.

Quanto estiver quase fervendo, adicione o amido dissolvido em um pouco de leite e continue mexendo.

Quando o creme estiver desgrudado da panela, desligue o forno.

Esprema os limões e umedeça todos os biscoitos no caldo. Tenha cuidado para não deixar muito tempo e os biscoitos desmarcharem.

Pegue um refratário retangular, de mais ou menos 30 cm de comprimento.

Comece colocando uma camada do creme do fundo e em seguida, pegue os biscoitos umedecidos e forme outra camada. Faça assim até acabar.

Por último, bata as claras. Assim que estiverem em neve, adicione o açúcar e bata mais. Depois, adicione o creme de leite e somente misture com uma colher. Adicione esse creme por cima do pavê.

Coloque coco ralado por cima e leve à geladeira por 3-4 horas ou até que esteja gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37712-pave-de-biscoito-de-limao.html>