

PAVÊ CHOCOLIMÃO CREMOSO

INGREDIENTES

1 pacote de gelatina de limão

2 colheres café amido de milho

1 colher sopa de suco de limão

150 g biscoitos maizena

1 lata de creme de leite sem soro

1 lata de leite condensado

1 mesma medida de leite

2 gemas

6 colheres sopa de achocolatado

6 colheres a água

1 pacotinho de biscoitos tortilhas de chocolate

6 colheres de sopa de açúcar

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Leve ao fogo baixo para não talhar o leite condensado, leite, amido, as gemas, suco do limão, sempre mexendo até formar um creme e reserve.

Amorne as 6 colheres de água no micro-ondas e dissolva a gelatina.

Despeje metade do 1º creme, misture e reserve.

Em um refratário de 25 cm coloque uma camada do 1º creme e arrume os biscoitinhos tortilhas ao redor e reserve.

Coloque o creme de leite sem soro com o achocolatado e o açúcar e bata bastante.

Acrescente o restante da gelatina.

Coloque o soro em outro prato e reserve.

Vá banhando aos poucos os biscoitos de maizena no soro coloque uma camada por cima do 1º creme, agora alternando, creme e biscoitos sendo que a última camada deve ser de biscoitos.

Por último coloque o creme de achocolatado.

Se quiser pode decorar com granulados.

Enfeite com algumas tortilhas como na foto.Leve à geladeira e espere ficar firme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38121-pave-chocolimao-cremoso.html>