

PAVÊ TORTA DE LIMÃO COM CHOCOLATE

INGREDIENTES

- 1 caixa de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 1 xícara de leite
- suco de 2 limões (ou a gosto)
- 1 1/2 pacotes de biscoito de maizena
- 50 g de chocolate meio amargo
- raspas de limão e raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado e o creme de leite (reserve 1 colher de sopa do creme de leite). Junte o limão e bata novamente. Reserve.

Derreta o chocolate e com o fogo desligado e junte a colher de sopa de creme de leite reservada, mexa bem. Reserve.

Forre uma forma com um pouco do creme de limão.

Molhe cada biscoito no leite e faça uma camada biscoito

Coloque mais uma camada de creme de limão.

Coloque o chocolate derretido.

Novamente o creme e vá intercalando o creme com o biscoito. Por último coloque um pouco do leite que sobrou do biscoito no creme e bata no liquidificador para misturar. Coloque por cima do pavê para ficar molhadinho.

Decore com as raspas de limão e chocolate.

Coloque na geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41884-pave-torta-de-limao-com-chocolate.html>