

PAVÊ DE BOLACHA CHAMPANHE COM COBERTURA DE CREME DE LIMÃO

INGREDIENTES

2 latas/caixas de leite condensado

1 litro de leite

3 ovos

2 latas/caixa de creme de leite

2 colheres de amido de milho

3 colheres de açúcar

2 pacotes de bolacha champanhe

6 limões

coco ralado a gosto

morangos para a decoração

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador 1 creme de leite sem soro, as 3 colheres de açúcar e 3 claras até virar um creme.

Leve ao fogo 1 leite condensado, 300 ml de leite, 3 gemas e 2 colheres de amido de milho, mexa bem até que engrosse.

Depois continue mexendo e adicionando o creme do 1º passo aos poucos, ainda ao fogo. Desligue e deixe esfriar por uns 10 minutos.

Bata no liquidificador o suco dos 6 limões, com 1 leite condensado e 1 creme de leite sem soro. Leve ao congelador enquanto monta o pavê.

Em um recipiente despeje os outros 700 ml de leite para molhar a bolacha.

Em um pirex, comece a montagem. Alterne as camadas com uma de creme, uma de bolacha.

Ao fim, troque a camada de creme por a camada do mousse de limão.

Decore com os morangos, e leve a geladeira por mais ou menos 30 minutos.

Está pronto para servir.

Fácil, rápido e delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43409-pave-de-bolacha-champanhe-com-cobertura-de-creme-de-limao.html>