# PAVÊ TRUFADO DE LIMÃO

## INGREDIENTES

### MOUSSE DE LIMÃO:

Mousse de limão:1 lata de leite condensado

1 caixinha de creme leite

1/2 copo americano de suco de limão

4 colheres de leite em pó

### GANACHE:

Ganache:400 g de chocolate ao leite

1 caixinha de creme de leite

### MONTAGEM:

Montagem:Bolacha maizena

limonada adoçada a gosto

## MODO DE PREPARO

Bata os ingredientes da mousse no liquidificador e reserve.

Derreta o chocolate com o creme de leite no micro-ondas por 1 minuto, mexa bem.

Em seguida banhe as bolachas na limonada e forre um refratário com uma camada de bolacha, coloque o ganache por cima, coloque em cima do ganache mais uma camada de bolacha finalize com o mousse, se desejar decore com raspas de limão.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45247-pave-trufado-de-limao.html