

PAVÊ DE LIMÃO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 caixa de leite condensado
2 caixas de creme de leite
1 pacote de bolacha de maisena
1 pacote de bolacha champagne
4 limões
2 colheres de sopa de amido de milho
chocolate em pó
leite
essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: Em uma panela acrescente o suco dos 4 limões, o leite condensado a mesma medida e leite já com uma colher de sopa amido de milho e algumas gotas de baunilha, mexa até formar um creme espesso, desligue a panela e acrescente o creme de leite misture bem e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate: Em uma panela acrescente o leite condensado, a mesma quantidade de leite já com uma colher de chá de amido de milho, e o chocolate em pó, mexa até formar um creme espesso assim como o anterior faça o mesmo processo desligue o fogo e misture o creme de leite.

MONTAGEM:

Montagem: Em um refratário médio faça uma camada dupla com bolachas de maisena já passadas em leite em seguida coloque o creme de limão depois pode colocar as bolachas champagne (não há necessidade de passar em leite), coloque em cima o creme de chocolate. Para decorar pode ser colocado raspas de chocolate ou chocolate granulado.

Deixar no freezer por 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45408-pave-de-limao-e-chocolate.html>