

PAVÊ DE LIMÃO RAPIDINHO

INGREDIENTES

- 1 caixa de creme de leite
- 1 caixa de leite condensado
- Suco de 3 limões
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- 50 ml de leite
- 1 pacote de biscoito maisena

MODO DE PREPARO

Prepare a gelatina como indicado no rótulo.

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado, o suco de limão, o leite e a gelatina morna até ficar bem cremoso.

Forre o fundo de um refratário médio com biscoitos levemente molhados com leite.

Coloque um pouco do creme sobre a camada de biscoitos.

Alterne camadas de biscoito e de creme até acabar o creme (não esqueça que a última camada deve ser de creme).

Finalize com raspas de limão e leve à geladeira por pelo menos 30 minutos.

Sirva gelado!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47016-pave-de-limao-rapidinho.html>