

PAVÊ DE LIMÃO DA CRIS

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme Branco: 2 gemas peneiradas

1 lata de leite condensado

2 colheres (sopa) cheias de amido de milho

1 litro de leite

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

CREME DE LIMÃO:

Creme de Limão: 2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

Suco de 6 limões

MONTAGEM:

Montagem: 300 g de biscoito champanhe

500 ml de leite

2 colheres (sopa) de licor de sua preferência

1 caixinha pequena de chantilly (vendido em supermercados)

raspas de limão para decorar

MODO DE PREPARO

Em uma panela dissolva o amido de milho em um pouquinho de leite, em seguida acrescente os demais ingredientes e leve ao fogo médio, mexendo sempre até engrossar. Quando engrossar, abaixe o fogo e continue mexendo por mais um minuto para cozinhar o amido de milho. Despeje este creme em uma travessa e deixe esfriar.

Em seguida misture 500ml de leite com licor de sua preferência. Umedeça o biscoito champanhe nesta mistura e arrume-os sobre o creme branco.

No liquidificador, bata os ingredientes do creme de limão por aproximadamente dois minutos, até obter uma mistura homogênea. Despeje sobre o biscoito champagne.

Bata na batedeira o chantilly, conforme instruções da embalagem e decore a gosto sobre o creme de limão.

Leve o pavê à geladeira por pelo menos quatro horas antes de servir.

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47353-pave-de-limao-da-cris.html>