

PAVÊ DE LIMÃO COM GANACHE

INGREDIENTES

200 g de bolacha maisena
1 lata de leite condensado
2 latas de creme de leite com soro
1 copo de iogurte natural (170 gramas)
1/2 xícara de suco de limão
1 pacote de Tang sabor limão
1 barra de chocolate ao leite (180 gramas)
1 barra de chocolate meio amargo (180 gramas)
raspas de limão
raspas de chocolate

MODO DE PREPARO

GANACHE:

Ganache: Coloque em um refratário as duas barras de chocolate picados, leve ao micro-ondas por 2 minutos (pause em 1 minuto e mexa) ou até derreter completamente. Misture bem e adicione 1 lata de creme de leite. Reserve.

CREME DE LIMÃO:

Creme de limão: No liquidificador, coloque 1 lata de creme de leite, o leite condensado, o iogurte, o suco de limão e o tang. Bata até ficar cremoso. Reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Molhe as bolachas em água ou leite, forre o fundo de um refratário com a metade. Espalhe a ganache por cima. Faça outra camada de bolachas, coloque o creme de limão. Espalhe por cima raspas de limão e chocolate. Leve à geladeira por 2 horas, sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/51408-pave-de-limao-com-ganache.html>