

PAVÊ DE LIMÃO E BISCOITO CHAMPAGNE

INGREDIENTES

- 1 pacote de biscoito champagne
- 1 copo de guaraná (refrigerante)
- 1 lata de leite condensado
- 1 lata de creme de leite
- 2 limões
- 1 envelope de gelatina sem sabor
- raspas de limão

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, o creme de leite e o suco dos 2 limões.

Quando você adicionar o suco de limão perceberá que a mistura adquirirá uma consistência bem cremosa.

Com o liquidificador ligado adicione a gelatina sem sabor previamente diluída conforme as instruções do fabricante. Reserve.

Forre o fundo de um refratário com os biscoitos champagne levemente umedecidos no guaraná.

Distribua o creme de limão sobre os biscoitos uniformemente.

Termine com raspas de limão sobre o creme para decorar.

Leve à geladeira por, aproximadamente, duas horas.

Sirva gelado.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52494-pave-de-limao-e-biscoito-champagne.html>