PAVÊ NATALINO DE LIMÃO E CHOCOLATE

INGREDIENTES

1 panetone gotas de chocolate

2 caixinhas de creme de leite

1 lata de leite condensado

1/2 xícara de suco de limão

1 barra (150g) de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Fatie o chocotone e corte em cubos, o quanto baste para forrar o fundo de uma travessa.

No liquidificador, bata o leite condensado com uma caixinha de creme de leite até misturar bem, então vá acrescentando o suco de limão aos poucos sem parar de bater.

Despeje o mousse de limão por cima do chocotone em cubos, cubra com papel alumínio e leve à geladeira.

Dica: Se a travessa for pequena, ou caso prefira dobrar a receita do mousse, você pode repetir mais uma camada de cubos de chocotone e mousse de limão.

Enquanto o mousse vai gelando, pique a barra de chocolate e leve ao microondas em potência media por cerca de 2 minutos até derreter.

Mexa bem para derreter os pedaços e acrescente uma caixinha de creme de leite, mexendo delicadamente ate ficar um creme homogêneo.

Retire a travessa do mousse da geladeira e espalhe o creme de chocolate por cima, espalhe para que cubra toda a superfície, cubra novamente com o papel alumínio e deixe gelar por cerca de 2 horas.

Caso preferir, você pode usar chocolate meio amargo no lugar do chocolate ao leite. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55187-pave-natalino-de-limao-e-chocolate.html