PAVÊ DE LIMÃO COM COBERTURA DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 caixinhas de creme de leite

4 limões

1 pacote de bolacha champanhe (150 g)

2 barras de chocolate amargo ou ao leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, 1 caixinha de creme de leite e o suco dos limões por 5 minutos e reserve

Pegue o recipiente em que vai montar, em um outro potinho coloque um pouco de leite, aos poucos vai molhando as bolachas no leite e colocando dentro do recipiente formando uma camada

Depois despeje o mousse de limão formando uma camada em cima das bolachas

Por último derreta as barras de chocolate no microondas ou a banho Maria, acrescente 1 caixinha de creme de leite, misture bem e despeje em cima do mousse para finalizar nosso doce

Leve para a geladeira e em 1 hora já pode ser servido

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/5891-pave-de-limao-com-cobertura-de-chocolate.html