# PAVÊ PACUMÊ DE LIMÃO COM CHOCOLATE DO RAFA

## INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

1 creme de leite

1 suco em pó sabor limão

1 e 1/2 xícara de achocolatado em pó

2 gemas de ovos

2 pacotes de biscoito de maisena

1 copo de leite

3 colheres de aveia peneirada

## MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado, a gema, a aveia, o copo de leite e o chocolate

Leve ao fogo e mexa por uns 20 minutos até engrossar ou até virar o mingau, reserve

Bata no liquidificador o creme de leite, o leite condensado e o suco em pó

Coloque um pouquinho de leite no prato e passe os biscoitos até ficar quase molenga

Coloque eles em um recipiente, forre o fundo com biscoito molhado

Intercale biscoito e chocolate, depois biscoito e o musse de limão até acabar tudo

Finalize com raspas de chocolate por cima (opcional)

Leve à geladeira tapado

Deixe por 3 horas e sirva

Abraço até a próxima

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/8428-pave-pacume-de-limao-com-chocolate-do-rafa.html