

PAVÊ DE LIMÃO E CHOCOLATE BRANCO

INGREDIENTES

200 g de chocolate branco

2 caixas de creme de leite

1 lata de leite condensado

suco de 5 limões

2 xícaras de leite

raspas de limão para enfeitar

chocolate branco para enfeitar

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho

Quando estiver derretido junte uma das caixas de creme de leite, misturando até ter um creme homogêneo

No liquidificador junte o leite condensado e a outra caixa de creme de leite

Em um refratário, coloque primeiro o creme de limão

Depois molhe as bolachas no leite quente e coloque por cima do creme de limão

Por cima das bolachas, coloque o creme de chocolate branco, e depois mais bolachas

Faça o mesmo até acabar os cremes

Para finalizar, coloque por cima as raspas de limão e o chocolate branco

Leve à geladeira por no mínimo 4 horas

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12799-pave-de-limao-e-chocolate-branco.html>