

# 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>