

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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