

# 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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