Pavê de limão com bolacha champagne

www.receitasdafia.com/receitas/pave-de-limao-com-bolacha-champagne

Deliciosa receita de Pavê de limão com bolacha, simples e fácil de fazer!

Pavê de limão com bolacha champagne

30min 10 porções

Ingredientes

- 1 lata de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- suco de limão (mais ou menos 3 limões grandes)
- Raspas de limão para decorar
- 200g de biscoitos Maisena ou champanhe

Modo de Preparo

1. No liquidificador bata: o suco de limão, o creme de leite e o leite condensado
2. Cubra o fundo de um recipiente de vidro com biscoitos Maisena ou champanhe
3. coloque o creme de limão por cima, depois faça outra camada com biscoitos e cubra novamente com o creme de limão, vá alternando as camadas até acabarem os biscoitos e o creme.
4. Decore com raspas de limão
5. Leve ao congelador por +ou- 4 horas. Sirva bem geladinho.