

# Pavê de Sorvete de Limão

Rendimento: 1 pavê



## Ingredientes

- ½ lata (200g) de leite condensado
- 1 lata de leite (usar a lata do leite condensado para medir)
- ½ lata (150g) de creme de leite
- ½ lata de suco de limão
- 1 colher (chá) de emulsificante
- ½ pacote de biscoito maizena moído grosseiramente
- Creme de limão:
- 3 gemas
- 4 colheres (sopa) de **Açúcar Refinado Alto Alegre**
- 1 colher (sopa) rasa de amido de milho
- ½ xícara (chá) de suco de limão

## Modo de Preparo

**Creme:** em uma panela, bater as gemas e o **Açúcar Refinado Alto Alegre** com um garfo. A parte, dissolver o amido no suco de limão e misturar às gemas, levar ao fogo médio, em banhomaria, mexendo até engrossar.

**Pavê:** Bater no liquidificador o leite condensado, o leite, o creme de leite e o suco de limão. Despejar em um recipiente e levar ao congelador por 2 horas. Retirar do congelador, adicionar o emulsificante e bater na batedeira por 5 minutos. Reservar no congelador. Retirar o sorvete do congelador, despejar o creme de limão já frio e o biscoito aos poucos, mexendo para ficar mesclado. Colocar em uma forma para bolo inglês e levar ao congelador até que endureça ou de um dia para o outro. Desenformar e decorar a gosto.

Tempo de Preparo: 1 hora de preparo e 5 horas para endurecer.