

TORTA DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

PARTE 1:

Parte 1: 790 g de leite condensado

790 ml de leite

3 gemas

maisena

PARTE 2:

Parte 2: 20 sonhos de valsa

PARTE 3:

Parte 3: 3 claras

30 g de açúcar

395 g de creme de leite

Parte 4:

20 biscoitos de leite

MODO DE PREPARO

PARTE 1:

Parte 1: Leve a o fogo o leite condensado, o leite, as gemas e enquanto vai mexendo, acrescente a maisena até engrossar.

Reserve.

PARTE 2:

Parte 2: Pique os sonhos de valsa, reserve.

PARTE 3:

Parte 3: Bata as claras em neve com o açúcar.

Misture o creme a mão, reserve.

PARTE 4:

Parte 4: Rale os biscoitos de leite, reserve.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque na sequência uma camada da: parte 1, parte 2, parte 1, parte 2, parte 3, parte 4.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15493-torta-de-sonho-de-valsas.html>