

PAVE DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
100 g de coco ralado
4 colheres (sopa) de margarina
1 lata de creme de leite
4 colheres (sopa) de achocolatado
500 g de bombom sonho de valsa
250 ml de chantili

MODO DE PREPARO

em uma panela, misture o leite condensado, o coco ralado e duas colheres de margarina.

leve ao fogo brando, mexendo sem parar até dar o ponto de beijinho mole.

coloque em um pires e deixe esfriar.

em uma panela, aqueça o creme de leite com o restante da margarina e o achocolatado.

mexa bem até engrossar ligeiramente.

despeje sobre o beijinho e coloque um pouco de bombom picado.

leve a geladeira por 2 horas.

na hora de servir, cubra com chantili e o resto com bombons.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16109-pave-de-sonho-de-valsa.html>