

TIGELA DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

24 bombons sonho de valsa

1 balão

300 ml de creme de leite

400 g de leite condensado

300 ml de suco de sua preferência

MODO DE PREPARO

Amassar os bombons, depois coloque - os para derreter.

Quando derretidos, misture bem até ficar homogêneo.

Encha 1/2 balão, depois amarre e passe o azeite ao redor do balão.

Mergulhe metade da tigela com bombom derretido, depois leve ao freezer por 2 horas.

Em um liquidificador, adicione o creme de leite, o leite condensado e o suco.

Misture até que forme um creme, depois faça um furo no balão e esvazie-o lentamente.

Com o chocolate em forma de uma tigela, derrame o creme dentro.

Para decorar, coloque os pedaços de chocolate picado e depois leve ao congelador por mais 4 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21684-tigela-de-sonho-de-valsa.html>