

SONHO DE PAVÊ – SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

12 bombons sonho de valsa
2 pacotes de biscoito tipo champanhe
2 latas de leite condensado
1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)
1 caixinha de creme de leite
6 colheres de achocolatado ou chocolate em pó
2 colheres de manteiga ou margarina
essência de baunilha

MODO DE PREPARO

CREME SONHO DE VALSA:

Creme sonho de valsa: Abra 10 bombons e retire apenas o recheio). Deixe as casquinhas reservadas).

Coloque no liquidificador 1 lata de leite condensado, 1/2 caixinha de creme de leite, 1 colher de sobremesa de baunilha, 1 colher de manteiga, o leite e os recheios dos bombons. Bata até ficar bem homogêneo. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até ficar na textura de um creme.

COBERTURA DE BRIGADEIRO:

Cobertura de brigadeiro: Coloque em uma panela 1 lata de leite condensado, 1/2 caixinha de creme de leite, 6 colheres de achocolatado, 1 colher de manteiga, misture bem.

Leve ao fogo até ficar um creme mais firme.

Cerca de 15 a 20 minutos.

MONTAGEM:

Montagem: Umedeça rapidamente os biscoitos com leite e açúcar (o ideal é dissolver o leite no leite condensado).

Não deixe os biscoitos imersos por muito tempo, caso contrário eles irão esfarelar (conte até 5 e pronto).

Forre um refratário médio com os biscoitos umedecidos, coloque o creme de bombom, depois as casquinhas esfareladas que sobraram e os outros 2 bombons que sobraram inteiros, bem fatiadinhos.

Coloque mais uma camada de biscoitos e por último o creme de brigadeiro.

Leve à geladeira por pelo menos 6 horas para ficar maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21716-sonho-de-pave-sonho-de-valsa.html>