

PAVÊ DE OREO COM CREME DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 1 xícara de leite
- 1 lata de leite condensado
- 1 pacote de bolacha oreo
- 8 sonhos de valsa
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Triture a bolacha oreo e reserve.

Para fazer o pavê, coloque no fogo o leite condensado, o leite e as gemas de ovo, até que vire tipo um mingau e reserve.

Para fazer o creme, triture o recheio do bombom sonho de valsa e logo em seguida, adicione o creme de leite e misture até que fique um creme.

Para montar, coloque em um recipiente a bolacha oreo, adicione por cima o pavê e em seguida o creme de sonho de valsa.

Triture as cascas do chocolate sonho de valsa e coloque em cima do creme.

Para finalizar, adicione um pouco de leite ninho.

Deixe na geladeira para que fique bem gelado e está pronto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22799-pave-de-oreo-com-creme-de-sonho-de-valsas.html>