

PAVÊ SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

CREME:

Creme: 1 lata de leite condensado
2 latas de leite comum (medida do leite condensado)
2 colheres de sopa de amido de milho
3 gemas

RECHEIO:

Recheio: sonho de valsa picado a gosto

COBERTURA DE MARSHMALLOW:

Cobertura de marshmallow: 2 xícaras de chá de açúcar
1 xícara de chá de água
3 claras
3 colheres de sopa de suco de limão

MODO DE PREPARO

COBERTURA:

Cobertura: Em uma panela leve ao fogo o açúcar com a água.
Mexe até dissolver e deixe no fogo sem mexer por 20 minutos ou até formar uma calda em ponto de fio grosso.
Retire do fogo.
Enquanto isso bata as claras em neve firme.
Sem parar de bater despeje a calda fervente lentamente e o suco de limão.
Continue a bater até amornar.

MONTAGEM:

Montagem: Coloque o creme em um refratário e deixe esfriar.
Sobre o creme coloque os sonhos de valsa picados e a cobertura.
Decore com sonhos de valsa e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30296-pave-sonho-de-valsa.html>