

# 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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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