

RECHEIO E COBERTURA DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
1 colher de amido de milho
1 xícara de leite
chocolate em pó
4 colheres de sopa de açúcar
2 colheres de sopa de margarina
1 gema
1 lata de creme de leite
6 bombons

MODO DE PREPARO

Reserve um pouco do leite para mais tarde dissolver o amido de milho.

Em uma panela leve ao fogo o resto do leite, o leite condensado, o chocolate em pó e o açúcar.

Separadamente misture a margarina e a gema.

Depois que a primeira mistura estiver fervendo acrescente a outra mistura (a gema e a margarina).

Retire a panela do fogo quando a mistura estiver homogênea e adicione o creme de leite e os bombons já picados.

Espere amornar e recheie o bolo.

Pode ser usado também como cobertura.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30684-recheio-e-cobertura-de-sonho-de-valsas.html>