

# SONHO DE VALSA

## INGREDIENTES

1 litro de leite  
3 colheres de maisena  
3 gemas  
1 lata de leite condensado  
150 g de ameixas ou pêssego em calda  
3 claras em neve  
1 lata de creme de leite  
bombom sonho de valsa para decorar

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Creme: Em uma panela coloque o leite, a maisena e as gemas sem a película.

Leve ao fogo mexendo sempre até engrossar.

Acrescente o leite condensado, misture bem e desligue.

Separe em um refratário médio.

Deixe esfriar e espalhe por cima as ameixas ou os pêssegos cortados em pedaços pequenos.

### COBERTURA:

Cobertura: Na batedeira bata as claras em neve.

Acrescente, devagar com a ajuda de uma colher, o creme de leite sem o soro.

Disponha esta mistura sobre as frutas.

Corte os bombons ao meio e espalhe por cima.

Leve à geladeira por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34840-sonho-de-valsa.html>