

## 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.

Acrecente 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.

Acrecente, 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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