

# SONHO DE VALSA

## INGREDIENTES

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

## MODO DE PREPARO

### CREME:

Crema: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 pêssagos 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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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