

PAVÊ DE SONHO DE VALSA DA LULU

INGREDIENTES

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada:3 gemas

1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada:2 xícaras (chá) de leite

1 xícara (chá) de achocolatado (preferência nescau, pois é menos doce)

1 colher (sopa) bem cheia de amido de milho

15 bombons sonho de valsa

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada:3 claras

2 colheres (sopa) de açúcar

1/2 lata de creme de leite

1 pacote de bolacha maizena

1 xícara (chá) de leite

MODO DE PREPARO

PRIMEIRA CAMADA:

Primeira camada:Leve ao fogo as gemas, o leite condensado e o leite, mexa até engrossar, depois coloque em uma tigela de vidro.

SEGUNDA CAMADA:

Segunda camada:Leve ao fogo o leite, o achocolatado e o amido de milho até engrossar e espere esfriar.

Depois de frio acrescente os bombons picados.

Na tigela de vidro coloque uma camada de bolachas maizena molhadas no leite, por cima das bolachas você despeja o creme de chocolate com os bombons.

TERCEIRA CAMADA:

Terceira camada:Bata as claras em neve, em seguida acrescente o açúcar e bata mais um pouco com a batedeira,

depois acrescente a meia lata de creme de leite e reserve. Por cima do creme de chocolate com os bombons coloque mais uma camada de bolachas maizena molhadas no leite, e por cima da camada de bolachas despeje o creme de claras.

Finalize com bombons picados de enfeite!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36004-pave-de-sonho-de-vals-da-lulu.html>