

SONHO DE VALSA NA TAÇA

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:3 gemas

3 claras em neve

2 colheres (sopa) amido de milho

1 lata leite condensado

1 lata de leite (medida do leite condensado)

CREME NEGRO :

Creme negro :1 lata de creme de leite

5 colheres (sopa) achocolatado em pó

PARA COMPLETAR:

Para completar:8 bombons sonho de valsa picados

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO :

Creme branco :Misture as gemas, o amido de milho, o leite condensado e o leite no fogo baixo mexendo até formar um creme.

Espere esfriar.

Bata as claras de ovo em neve e misture delicadamente com o creme branco.

CREME NEGRO:

Creme negro:Misture o creme de leite e o achocolatado em pó em fogo baixo, mexendo até virar creme.

MONTAGEM:

Montagem:Distribua o creme branco em taças.

Distribua alguns pedaços de bombons e reserve o resto.

Distribua nas taças o creme negro e por cima ponha o resto dos bombons.