

SOBREMESA DE SONHO DE VALSA E MORANGO – ÁUREA

INGREDIENTES

395g de leite condensado áurea

1 litro de leite

6 ovos

1 pote de nata 450g

2 colheres de maizena

6 bombons

12 colheres de açúcar

1 bandeja de morango

1 barra de chocolate amargo

MODO DE PREPARO

Juntar o Leite Condensado Áurea, o leite, 6 gemas e a maizena em uma panela até ferver, mexendo sem parar. Despejar metade do creme em um recipiente e separar o restante para derreter o chocolate. Adicione uma barra de chocolate amargo no creme que sobrou na panela até derreter. Depois de feito isto coloque em cima do creme que estava no recipiente. Picar 6 bombons acrescente por cima. Bater as claras em neve com 2 colheres de açúcar colocar por cima para finalizar decore com os morangos e o chocolate picado. Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43281-sobremesa-de-sonho-de-valsa-e-morango-aurea.html>