UM SONHO DE CREME

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª camada:1 lata de leite condensado

A mesma medida de leite liquido

3 gemas

2ª CAMADA:

2ª camada: 1 e 1/2 xícaras de chocolate em pó

1 xícara de leite liquido

1 colher de açúcar

3ª CAMADA:

3ª camada:8 a 12 sonhos de valsa quebrados

4ª CAMADA:

4ª camada:3 claras batidas em ponto de neve

3 colheres de açúcar branco

1 lata de creme de leite sem soro

MODO DE PREPARO

Os ingredientes da primeira camada leve ao fogo até ficar um creme, coloque em um pirex, para esfriar.

A segunda camada misture e leve ao fogo para ferver e engrossar um pouco.

Então coloque por cima da primeira camada fria.

Para fazer o chantilly, misture delicadamente as claras em neve o açúcar e o creme de leite, coloque em cima.

Quebre os sonhos de valsa e coloque por cima de tudo.

Leve à geladeira para congelar bastante.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43484-um-sonho-de-creme.html