

TORTA DE SONHO DE VALSA CROCANTE.

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher de margarina
- 2 colheres de sopa de nescau
- 3 caixas de creme de leite
- 1 pacote de bolacha de leite
- 1 pacote de cocô
- 6 unidades de bombom sonho de valsa

MODO DE PREPARO

Primeiramente separe um recipiente de plástico que possa levar ao forno micro-ondas.

Neste recipiente de plástico você irá colocar: 1 lata de leite condensado, 2 colheres de sopa de nescau e 1 colher rasa de sopa de margarina.

Leve ao forno microondas por 6 min, abra o forno de 2 em 2 minutos, para mexer.

Desligue o forno e reserve.

Separe um recipiente médio para montar a torta.

Primeiramente forre o fundo do recipiente com 2 colheres de sopa de creme de leite puro, em seguida forre uma camada de bolacha de leite.

Em cima da bolacha coloque mais duas colheres de sopa de creme de leite puro, em seguida distribua de forma uniforme o brigadeiro que você preparou no forno micro-ondas.

coloque mais 2 colheres de sopa de creme de leite puro.

Corte em pedacinhos o bombom Sonho de Valsa, e distribua nesta camada.

Repita a operação com as bolachas, creme de leite puro, e brigadeiro.

Finalize com o creme de leite puro.

Em uma panela coloque o cocô, ligue o fogo médio e sem parar de mexer você irá perceber que o coco começa a pegar cor.

Quando ficar douradinho o cocô da panela, você poderá desligar o fogo.

Agora é só distribuir o cocô em cima da sobremesa e deixar na geladeira por 3 horas e depois é só saborear!

O gosto é incrível você irá fazer grande sucesso e impressionar muitos amigos e familiares, pois é uma sobremesa que não fica muito doce, pois o creme de leite puro quebra o doce do brigadeiro.

e junto com o Sonho de Valsa e o coco fica um sabor incrível!!

Vale a pena experimentar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43631-torta-de-sonho-de-valsas-crocante.html>