

PAVÊ SONHO DE VALSA – PREFERÊNCIA DA FAMÍLIA

INGREDIENTES

1ª CAMADA:

1ª camada: 1 lata de leite condensado

1 lata (mesma medida) de leite

1 colher de sopa de açúcar

3 gemas

1 colher de sopa de amido de milho

2ª CAMADA:

2ª camada: 12 bombons sonho de valsa

200 g de ameixas pretas secas sem caroço

3ª CAMADA:

3ª camada: 1 copo americano de leite

6 colheres de sopa bem cheias de açúcar

4 colheres de sopa de chocolate em pó

1 colher de sopa de amido de milho

4ª CAMADA:

4ª camada: 3 claras

6 colheres de sopa de açúcar

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª camada: Misture tudo, passe pela peneira e leve ao fogo brando mexendo sempre até engrossar. Despeje em um refratário untado com margarina.

2ª CAMADA:

2ª camada: Pique os bombons e as ameixas e coloque por cima do 1º creme já frio.

3ª CAMADA:

3ª camada: Misture e leve ao fogo brando até engrossar. Espere esfriar e despeje sobre a 2ª camada.

4ª CAMADA:

4ª camada: Bata um suspiro bem firme com as claras e o açúcar. Misture o creme de leite com cuidado sem bater. Despeje sobre o 3º creme e leve a geladeira até estar bem gelado.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43848-pave-sonho-de-valsa-preferencia-da-familia.html>