

TORTA DE BOMBOM SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

1° CAMADA:

- 1° camada: 1 lata de leite condensado
- 2 latas de leite (use a lata de leite condensado para medir)
- 1 colher bem cheia de maizena
- 2 gemas coadas
- 1 lata de creme de leite

2° CAMADA:

- 2° camada: 10 bombons sonho de valsa

3° CAMADA:

- 3° camada: 6 claras em neve
- 5 colher de açúcar refinado
- 1 lata de creme de leite sem soro

4° CAMADA:

- 4° camada: 4 bombons cortados ao meio
- 1 pacote de coco em flocos

MODO DE PREPARO

1° CAMADA:

- 1° camada: Bata no liquidificador as gemas, o leite condensado, o leite e a maizena.
- Depois leve ao fogo ate engrossar e formar um creme homogêneo.
- Desligue o fogo e misture o creme de leite e deixe esfriar.
- Reserve.

2° CAMADA:

- 2° camada: Pique os 10 bombons bem picados e jogue por cima da 1° camada.

3° CAMADA:

- 3° camada: Cata as claras em neve, depois acrescente o açúcar e o creme de leite e jogue por cima da 2° camada.

4° CAMADA:

4° camada: Jogar o coco em flocos em cima da 3° camada e enfeite com os bombons.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/43980-torta-de-bombom-sonho-de-valsas.html>