

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:

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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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