CREME DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

1 litro de leite

1 lata de leite condensado

4 ovos

4 colheres de açúcar

1 colher (sopa) maizena

12 a 15 Sonhos de Valsa

MODO DE PREPARO

1ª PARTE:

1ª parte:Coloque o leite, o leite condensado, as gemas e a maizena numa panela.

mexa no fogo até virar uma papa.

Coloque num pirex.

2ª PARTE:

2ª parte:Pegue as claras e bata em neve.

Coloque uma lata de creme de leite sem o soro e as 04 colheres de açucar. Misture bem com uma colher.

Depois, coloque no pirex em cima da papa.

Parta os sonhos de valsa em pedacinhos, então coloque por cima.

Leve ao congelador.

Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44285-creme-de-sonho-de-valsa.html