CREME DE SONHO DE VALSA SIMPLES

INGREDIENTES

18 bombons Sonho de Valsa

2 latas de leite condensado

1 lata de creme de chantilly

300 g de chocolate meio amargo

2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Coloque uma camada de bombom no fundo.

Jogue o chocolate derretido em cima da camada de bombom (não precisa cobrir todo).

Jogue nas laterais do pirex para decorar (opcional).

Em seguida coloque uma camada do creme branco.

Coloque outra camada de bombom quebrados, cubra outra camada de creme branco e em seguida jogue o restante do chocolate derretido por cima, depois cubra com o restante dos bombons e coloque 4 inteiros para decorar .

Cubra com papel laminado e leve a geladeira (ou freezer).

Aguardar 2 hora para servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44993-creme-de-sonho-de-valsa-simples.html