PAVÊ DE SONHO DE VALSA E OUTRO BRANCO

INGREDIENTES

CREME:

Creme:1 colher (sopa) de açúcar

1 lata de leite condensado

1 lata de leite

3 gemas peneiradas

1 colher (sopa) rasa de maisena

RECHEIO:

Recheio:12 bombons sonho de valsa picados

usei 6 bombons ouro branco para misturar ao recheio, picados também

1 xícara (chá) de açúcar

ameixas pretas a gosto

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:4 colheres (sopa) bem cheias de açúcar

2 colheres (sopa) de chocolate em pó

1 copo de leite

1 colher (sopa) rasa de maisena

COBERTURA:

Cobertura:3 claras

6 colheres (sopa) de açúcar

1 lata de creme de leite gelado sem soro

MODO DE PREPARO

CREME:

Creme:Em uma panela, coloque todos os ingredientes do creme e leve ao fogo. Cozinhe mexendo sempre, até engrossar. Retire e reserve

RECHEIO:

Recheio:Em uma panela coloque as ameixas pretas, adicione água até cobri-las, junte o açúcar e leve ao fogo por

10 minutos. Retire e reserve.

CREME DE CHOCOLATE:

Creme de chocolate:Em uma panela, coloque todos os ingredientes e leve ao fogo. Cozinhe mexendo sempre, até engrossar. Retire e reserve.

COBERTURA:

Cobertura:Bater as claras até ficar em neve com uma pitada de sal, coloque o açúcar e bata até ficar um suspiro durinho. Retire e adicione o creme de leite, mexendo devagar.

Deixe reservado.

Monte o pavê em um refratário. Primeiro, uma camada de creme, coloque os bombons, em seguida, o creme de chocolate. Cubra com o suspiro, salpique uns bombons picados para decorar, ou coloque inteiro se preferir. Leve à geladeira por no mínimo duas horas e meia.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45638-pave-de-sonho-de-valsa-e-outro-branco.html