DOCE DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

1 lata de creme de leite

1 lata de leite condensado

3 ovos

3 colheres de rum

4 colheres de chocolate em pó

6 bombons de sonhos de valsa

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado, 3 gemas.

Mexa bem até engrossar, deixe esfriar.

Depois misture 1/2 lata de creme de leite.

Coloque em uma travessa o creme que foi ao fogo, pique pedaços de sonhos de valsa, misture o rum com o chocolate em pó, bata claras em neves e misture o restante do creme de leite.

Leve ao forno para dourar a clara, deixe gelar e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52051-doce-de-sonho-de-valsa.html