TORTA DE SONHO DE VALSA (MUITO FÁCIL)

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

3 ovos

coco ralado

2 colheres e meia de amido de milho

1 litro de leite

18 ou mais bombons sonhos de valsa

Açúcar

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite, o leite condensado as gemas.

Guarde as claras.

Mexa até começar a ferver em seguida coloque o amido de milho e mexa até engrossar na textura de um mingau. Após coloque numa travessa o mingau e esparrame os bombons picados.

Bata as claras em neve adicione um pouco de açucar e em seguida coloque o creme de leite e misture.

Despeje a mistura por cima do mingau com os bombons. Por último coloque o coco ralado sobre toda a torta e decore com alguns bombons picados e leve à geladeira por algumas horas e pronto.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53040-torta-de-sonho-de-valsa-muito-facil.html