

# BOLO DE SONHO DE VALSA

## INGREDIENTES

### COBERTURA:

Cobertura:Se quiser recheiar, dobre a receita

175 ml de leite

100 ml de creme de leite

1 xícara de chocolate em pó

2 latas de leite condensado

## MODO DE PREPARO

### COBERTURA:

Cobertura:Junte todos os ingredientes na panela. Misture bem e leve ao fogo até engrossar levemente. Decore com raspas de chocolate ao leite e chocolate meio amargo.

### MONTAGEM:

Montagem:Congele a placa do bolo já assada por 10 minutos . Corte no meio e em uma das metades, regue com guaraná gelado e,adicone o recheio de brigadeiro e os bombons esfarelados. Cubra com a outra metade do bolo,regue novamente com guaraná, espalhe a cobertura restante na parte de cima e laterais e espalhe as raspas de chocolate meio amargo e ao leite.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53134-bolo-de-sonho-de-valsa.html>