

BOLO DE SONHO DE VALSA

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: Se quiser rechear, 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, adicione 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>