

PAVÊ SONHO DE VALSA (DA MINHA PRIMA DANIELA)

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 lata medida de leite
- 1 lata de creme de leite sem soro
- 4 colheres (sopa) de leite
- 3 ovos (separar as claras das gemas)
- 8 bombons Sonho de Valsa
- 1 xícara de achocolatado em pó
- 6 colheres (sopa) de açúcar refinado
- chocolate granulado para decorar

MODO DE PREPARO

1ª CAMADA:

1ª Camada: Bater no liquidificador 1 lata de leite condensado, a mesma medida de leite e 3 gemas. Levar ao fogo, sem parar de mexer, não deixe ferver muito, despeje num pirex. Reserve.

2ª CAMADA:

2ª Camada: Pique os bombons e distribua sobre a 1ª camada, já fria.

3ª CAMADA:

3ª Camada: Leve o achocolatado ao fogo com as 4 colheres de leite e espere levantar fervura.

Deixe amornar e despeje por cima dos bombons.

4ª CAMADA:

4ª Camada: Bata as claras em neve firme, acrescente as 6 colheres de açúcar. Com a batedeira desligada, incorpore o creme de leite, delicadamente. Cobrir o pavê e decorar com chocolate granulado.

Se quiser, corte alguns bombons ao meio e use na decoração do pavê.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/54362-pave-sonho-de-valsa-da-minha-prima-daniela.html>