

TORTA DE SONHO DE VALSA DA CRIS

INGREDIENTES

- 1 litro de leite
- 2 caixas de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 4 colheres de sopa de maizena
- 2 colheres bem cheias de nescau
- 12 bombons sonho de valsa

MODO DE PREPARO

Separe cerca de 1 copo de leite mais as 2 colheres de nescau e 1/2 xícara de leite condensado.

Com o restante do leite mais o restante do leite condensado e as 4 colheres de sopa de maizena faça um mingau bem grosso, depois acrescente o creme de leite.

Quebre os bombons mas deixe alguns para decorar, faça um brigadeiro meio mole com o copo de leite, as 2 colheres de nescau e a xícara de leite condensado.

Monte assim uma parte do creme, os bombons picados, o brigadeiro mole, o restante do creme dos bombons e do brigadeiro, leve ao congelador por 2 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/55603-torta-de-sonho-de-valsa-da-cris.html>