



Sobremesa cremosa com Bombom Sonho de Valsa

www.receitasdafia.com/receitas/sobremesa-cremosa-com-bombom-sonho-de-valsa

Sobremesa super cremosa e fácil de preparar.

Confira os ingredientes!

Sobremesa cremosa com Bombom Sonho de Valsa

 30 min

 8 porções

Ingredientes

- 2 caixinhas de [leite condensado](#)
- 1 xícara de [leite em pó](#)
- 2 caixinhas de creme de leite
- 5 [bombom](#) triturados (reserva 1 para decorar)
- 300 ml de [chantilly](#)
- 100 g de coco ralado pra decorar

Modo de Preparo

1. Em uma panela colocar o leite condensado, creme de leite, leite em pó, misturar bem.
2. Levar ao fogo mexendo sempre até ficar bem cremoso.
3. Colocar em um travessa. Reserve.
4. Bata o chantilly (Colocar a caixa no freezer para ficar bem gelado antes de bater)
5. Misture o creme com o chantilly.
6. Pegue um refratário coloque uma camada de creme outra de bombom e outra de creme.
7. Polvilhe coco ralado por cima e decore com bombom.
8. Leve para gelar.

www.receitasdafia.com