

## **TORTA SONHO DE VALSA.**

**BETE RIBEIRO**



### **INGREDIENTES:**

1/2 - LITRO DE LEITE,  
1 - COLHER (CAFÉ)  
DE BAUNILHA,  
2 - COLHERES (SOPA)  
DE MAISENA (AMIDO DE  
MILHO),  
3 - OVOS,  
1 - LATA DE LEITE

CONDENSADO,

1 - LATA DE CREME DE LEITE,  
100 - GRS. DE AMEIXAS PRETAS SECA,  
5 - COLHERES DE AÇUCAR,  
8 - BOMBONS SONHO DE VALSA.

### **MODO DE PREPARAR:**

1º- EM UMA PANELA ADICIONE O LEITE A MAISENA E AS GEMAS E A BAUNILHA E LEVE AO FOGO E VÁ MEXENDO ATÉ FORMAR UM CREME GROSSO. RETIRE DO FOGO E MISTURE O LEITE CONDENSADO. APÓS DESPEJE SOBRE UM PIREX.

2º- COZINHE AS AMEIXAS COM 3 COLHERES DE AÇUCAR, ATÉ SECAR A CALDA E COLOQUE SOBRE O CREME.

PIQUE EM PEDAÇOS 4 BOMBONS E COLOQUE SOBRE AS AMEIXAS.

3º- BATA AS CLARAS EM NEVE, ADICIONE 2 COLHERES DE AÇUCAR E ACRESCENTE O CREME DE LEITE. E DESPEJE SOBRE O PRATO. PIQUE OS RESTOS DOS BOMBONS E COLOQUE EM CIMA ENFEITANDO, SE QUIZER TAMBÉM PODE USAR RASPAS DE CHOCOLATE, E AMEIXAS PARA ENCREMENTAR.

**BOM APETITE!**