

Viva+

com o

clube
CORREIO BRAZILIENSE

@CLUBECORREIOBRAZILIENSE

Conheça os parceiros e fique por dentro dos eventos da semana pelos vídeos no Instagram!

Essa semana:

DeRose Method

DEROSE METHOD

Conheça um dos métodos mais tradicionais de meditação e yoga do mundo!

E aproveite o desconto para assinantes do Correio Braziliense. Válido para o plano trimestral ou recorrente com pagamento no cartão de crédito

clube
CORREIO BRAZILIENSE
30%
DE DESCONTO*

Yantra Yoga

YANTRA YOGA

Mantenha corpo e mente alinhados com a prática de meditação guiada e yoga! Faça uma aula no Yantra Yoga e comece a sua jornada de autocuidado.

clube
CORREIO BRAZILIENSE
15%
DE DESCONTO*

LUGANO GRAMADO

LUGANO TAGUATINGA

Cafeteria e Chocolataria com produtos artesanais, feitos no Rio Grande do Sul! Assinante do Correio Braziliense tem 20% de desconto em produtos da loja, exceto cafeteria. Para pagamentos em PIX ou dinheiro.

clube
CORREIO BRAZILIENSE
20%
DE DESCONTO*



Acesse o nosso site e veja as informações completas, além de todos os benefícios disponíveis

<http://clubedoassinante.correio braziliense.com.br>

*Consulte as condições de cada parceiro no site. Os benefícios serão concedidos mediante apresentação da carteirinha digital Clube do Assinante, disponível no App Correio Braziliense e de um documento de identificação do titular da assinatura. Central de Atendimento Assinante: (61) 3342-1000 - opção 3

Pavê de sonho de valsa

O pavê de Sonho de Valsa é uma opção versátil e cativante para celebrar momentos importantes em família ou surpreender amigos em um encontro especial. Siga cuidadosamente cada passo deste processo culinário e embarque em uma jornada de sabores refinados e prazeres gastronômicos. Aprecie cada colherada desta delícia, compartilhando o encanto e a alegria que apenas uma sobremesa tão sofisticada pode oferecer.

Ingredientes (10 porções):

- 1 lata de leite condensado
- 3 ovos
- 10 colheres de açúcar
- 1 lata de creme de leite gelado e sem soro
- achocolatado
- 4 colheres (sopa) de chocolate ou achocolatado em pó
- 12 bombons sonho de valsa
- 2 xícaras de leite
- 2 colheres de amido de milho

Modo de preparo : 2h

1. Creme branco: Em uma panela, despeje o leite condensado, 1 xícara de leite, as gemas, 1 colher rasa de amido de milho, 2 colheres de açúcar e leve ao fogo.
2. Deixe engrossar até que fique com a consistência de um creme mole, mexa bem para não empelotar e desligue.
3. Despeje este creme em um refratário e espalhe bem no fundo todo.
4. Fatie todos os bombons, deixando dois inteiros para a decoração final.
5. Coloque as fatias de sonho de valsa por cima do creme, espalhando bem por todo o refratário.
6. Calda de chocolate: Coloque em uma panela 1 xícara de leite e uma colher bem cheia de amido de milho.
7. Acrescente 2 colheres de açúcar e também o chocolate em pó.
8. Leve tudo ao fogo e vá mexendo para não empelotar, deixe até que engrosse e fique cremoso
9. Retire do fogo e despeje sobre os bombons fatiados.
10. Bata as três claras em neve com 6 colheres de açúcar e misture o creme de leite gelado e sem soro. Despeje por cima da calda.
11. Com os bombons restantes, enfeite: corte em gomos e vá colocando por cima do glacê.
12. Leve à geladeira por 2 horas ou até que esteja bem gelado e consistente.

Texto por - Clube Correio Braziliense