

SERENATA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

- 3 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 2 latas de creme de leite
- 1 xícara de leite
- 1 colher (sopa) de maisena
- 1/2 kg de chocolate
- 1 kg de bombom serenata

MODO DE PREPARO

Coloque 1 lata de creme de leite na geladeira

Coloque as 3 latas de leite condensado, 2 colheres de margarina em uma panela

Misture 1 xícara de leite e 1 colher de maisena e dissolva bem

Acrescente no leite condensado e leve ao fogo baixo

Acrescente a lata de creme de leite gelada e mexa

Pique metade do bombom serenata em 4 partes e a outra metade em 2 partes

Coloque em uma travessa o bombom e cubra com o creme reservado

Coloque em uma panela o creme de leite e o chocolate em fogo baixo até dissolver

Por cima da travessa com o creme e bombons, coloque o chocolate derretido com o creme de leite até cobrir

Decore com alguns bombons partidos

Leve ao congelador por 2 horas e sirva

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12235-serenata-na-travessa.html>