

BOMBOM DE TRAVESSA DOS "DEUSES"

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

3 latas de creme de leite

200 g de chocolate meio amargo

1 pacote de bolacha de chocolate com recheio de baunilha

2 bandejas de morango

1 colher (chá) de margarina

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado e a manteiga, quando estiver soltando do fundo (ponto de brigadeiro) desligue.

Adicione 1 lata de creme de leite, misture bem e reserve na geladeira.

Corte os morangos em fatias e coloque por cima do creme branco; volte para geladeira.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Adicione as 2 latas de creme de leite e misture bem.

Coloque o creme preto por cima dos morangos; volte para geladeira por 10 minutos.

Separe a bolacha do recheio e bata no liquidificador só a bolacha até virar uma farinha.

Espalhe a farinha por cima da torta.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14079-bombom-de-travessa-dos-deuses.html>