

BOMBOM NA TRAVESSA DO TIO BRUNO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 caixinha de creme de leite
- 2 caixinhas de wafer coberto de chocolate
- 2 caixinhas de morango
- 1 lata de creme de leite fresco

MODO DE PREPARO

Na panela de pressão, cozinhe as duas latas de leite condensado e, depois que estiverem geladas, misture o creme de leite e reserve.

Triture as duas caixinhas de wafer coberto de chocolate.

Pique metade dos morangos e fatie o resto.

Bata na batedeira o creme de leite fresco com o açúcar até obter o ponto de chantili.

Coloque numa travessa o doce de leite, depois o wafer triturado, os morangos (guarde alguns para enfeitar) e, por último, o chantili.

Decore com os morangos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15228-bombom-na-travessa-do-tio-bruno.html>