

BOMBOM NA TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 caixa leite condensado
- 1 caixa leite (mesma medida leite condensado)
- 1 colher (chá) essência de baunilha
- 2 gemas de ovo
- 300 g chocolate meio amargo
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

- Misture os 4 primeiros ingredientes até engrossar e reserve.
- Forre a travessa de morangos e derrame o creme resfriado peneirado.
- Derreta o chocolate e misture ao creme de leite, reserve.
- Coloque por cima e resfrie.
- Está pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15597-bombom-na-travessa.html>