

BOMBOM PRESTIGIO NA TRAVESSA

INGREDIENTES

Creme Branco:

1 lata de leite condensado

1 caixa de creme de leite

200 ml de leite de coco

100 g de coco ralado seco

Creme Escuro:

1 caixa de creme de leite

300 g de chocolate meio amargo em barra picado

Cobertura:

Chocolate granulado para cobrir

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado.

Leve ao fogo, mexendo sempre até aparecer o fundo da panela. Cuidado para não queimar.

Mantenha o fogo sempre baixo.

Retire do fogo e adicione o creme de leite.

Misture bem e adicione o creme a um refratário pequeno. Reserve.

Misture o chocolate com o creme de leite e leve ao fogo, em banho-maria, mexendo sempre até derreter. Mais uma vez, tome muito cuidado para não queimar e não deixe de forma alguma cair água no chocolate. Se preferir, derreta essa mistura no microondas, por 10 segundos, retire, mexa e retorne ao micro-ondas por mais 10 segundos até derreter por completo.

Após, coloque o creme escuro sobre o creme branco e espalhe bem. Deixe esfriar e leve para gelar. Polvilhe com granulado e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/15783-bombom-prestigio-na-travessa.html>