

TORTA DE BOMBOM

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

3 gemas

1 xícara (chá) de açúcar refinado (para a calda de chocolate)

1/2 xícara (chá) de achocolatado

3 claras em neve

1/2 xícara (chá) de açúcar refinado (para as claras em neve)

1 caixinha de creme de leite

12 bombons

MODO DE PREPARO

MONTAGEM:

Montagem:Forre uma travessa pequena com um pouco da calda de chocolate.

Em seguida, coloque o restante da calda de chocolate.

Depois acrescente o creme com as claras, por último pique os bombons e espalhe por cima da torta.

Leve ao congelador por 8 horas e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/18220-torta-de-bombom.html>