

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>