

TORTA BOMBOM MORANGUINHO

INGREDIENTES

2 caixinhas ou latinhas de leite condensado

2 colheres cheias de manteiga

1 pacote de 100 g de coco ralado

2 caixinhas de morango

200 g de chocolate ao leite

3/4 da caixinha de creme de leite, divida a caixa em 4 partes iguais e use 3 partes.

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga, o coco ralado e leve ao fogo mexendo até engrossar.

Quando raspar a colher e aparecer o fundo da panela está bom.

Deixe o creme esfriando e enquanto isso lave e pique os morangos em pequenas rodela.

Derreta o chocolate no banho-maria ou no microondas se preferir.

Depois misture o creme de leite no chocolate.

Em uma travessa, coloque metade do creme de coco, cubra com morangos e depois a outra metade do creme de coco.

Coloque o creme de chocolate por cima e decore com morangos.

Levar à geladeira por 30 minutos.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19321-torta-bombom-moranguinho.html>