

BOMBOM DE COCO NA TRAVESSA

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio:2 xícaras (chá) de leite
3 colheres (sopa) de amido de milho
1/2 xícara (chá) de leite em pó
1 lata de leite condensado
200 g de creme de leite
1 colher (sopa) de margarina
1/2 colher (chá) de essência de baunilha
100 g de coco ralado

COBERTURA:

Cobertura:200 g de chocolate ao leite
1/2 xícara (chá) de creme de leite

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio:Misture todos os ingredientes, menos o coco ralado.
Leve ao fogo até ferver.
Cozinhe por 5 minutos.
Tire do fogo e misture o coco ralado.
Coloque em uma travessa e leve à geladeira.

COBERTURA:

Cobertura:Junte o chocolate ao creme de leite.
Leve ao fogo em banho-maria até o chocolate derreter.
Coloque por cima do creme de coco.
Leve à geladeira por 4 horas.