

# BOMBOM DE COCO NA TRAVESSA

## INGREDIENTES

### RECHEIO:

Recheio: 2 xícaras (chá) de leite  
3 colheres (sopa) de amido de milho  
1/2 xícaras (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.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19705-bombom-de-coco-na-travessa.html>