

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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