

BOMBOM DE COCO DE TRAVESSA

INGREDIENTES

- 2 litros de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 100 g de coco ralado
- 100 ml de leite de coco
- 300 g chocolate em barra ao leite ou amargo
- 1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela, adicione o leite condensado, a margarina, o leite de coco e o coco ralado.

Mexa até desgrudar do fundo da panela, como um brigadeiro, depois coloque em uma travessa e espalhe por toda a dimensão.

Em um refratário próprio para ir ao micro-ondas, coloque o chocolate picado e vá aquecendo no micro-ondas pausando de 30 em 30 segundos para misturar até que derreta ou pode ser feito em banho-maria.

Depois do chocolate derretido, adicione o creme de leite aos poucos, no começo vai ficar grosso mas continue mexendo e adicionando o creme de leite até ficar homogêneo e cremoso.

Coloque por cima do doce de coco e espalhe por toda a extensão, pode colocar coco ralado por cima e depois leve a geladeira por pelo menos 1 hora.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22493-bombom-de-coco-de-travessa.html>