

# BOMBOM DE TRAVESSA SUPER FÁCIL

## INGREDIENTES

### CREME DE COCO:

Creme de coco:2 latas de leite condensado

1 lata de leite (medida da lata de leite condensado)

100 g de coco ralado

2 caixas de morango picado

### GANACHE:

Ganache:2 barras de chocolate meio amargo (300 g)

1 caixinha de creme de leite

## MODO DE PREPARO

### CREME DE COCO:

Creme de coco:Em uma panela coloque o leite condensado, o leite e o coco.

Misture bem e leve ao fogo brando, mexendo sempre até engrossar.

Deixe esfriar um pouco.

Em uma travessa despeje o creme de coco todo.

Leve à geladeira para gelar um pouco.

Após estar gelado, coloque por cima do creme de coco os morangos picados e reserve.

### GANACHE:

Ganache:

Pique todo o chocolate meio amargo.

Coloque em uma panela e leve ao fogo brando em banho-maria.

Assim que derreter todo o chocolate apague o fogo e acrescente o creme de leite.

Jogue a ganache por cima dos morangos que estavam reservados.

Leve à geladeira.

Sirva gelado!