

# TRAVESSA DE BOMBOM

## INGREDIENTES

2 barras de chocolate meio amargo picados (360 g)

1 lata de leite condensado

1 lata de creme de leite

200 g de mistura para chantilly

10 bombons tipo sonho de valsa picados

raspas de chocolate ao leite para decorar

## MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria ou micro-ondas e bata no liquidificador com o leite condensado e o creme de leite até ficar homogêneo, reserve.

Prepare o chantilly conforme instruções da embalagem e leve à geladeira por 1 hora. Retire da geladeira e misture ao creme batido no liquidificador.

Adicione os bombons picados e misture delicadamente.

Despeje o creme em um refratário médio.

Decore com raspas de chocolate e leve à geladeira por 2 horas antes de servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35039-travessa-de-bombom.html>