

BOMBOM DE TRAVESSA COM GRANULADO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

100 g de coco ralado

4 colheres(sopa) de margarina

1 lata de creme de leite

4 colheres de achocolatado

biscoitos e granulados

MODO DE PREPARO

Em uma panela misture o leite condensado, o coco ralado e 2 colheres de margarina. Leve ao fogo, mexendo sem parar por 3 minutos.

Coloque em um tigela de vidro e deixe esfriar enquanto em outra panela, aqueça o creme de leite com 2 colheres de margarina e o achocolatado, mexa bem até engrossar.

Despeje sobre a tigela e leve à geladeira até esfriar completamente e a última mistura endurecer (aproximadamente 2 horas).

Retire da geladeira e acrescente os biscoitos e os granulados a seu critério.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36023-bombom-de-travessa-com-granulado.html>