

BOMBOM DE MORANGO NA TRAVESSA

INGREDIENTES

- 1 caixa de morangos
- 2 latas de leite condensado
- 2 lata de creme de leite
- 200 g de chocolate ao leite
- 2 colheres (sopa) de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado e a manteiga e leve ao fogo mexendo sempre até começar a soltar do fundo da panela.

Acrescente 1 lata de creme de leite, mexa e reserve.

Deixe esfriar e coloque os morangos por cima.

Derreta em banho-maria o chocolate e misture o creme de leite.

Jogue por cima dos morangos.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40736-bombom-de-morango-na-travessa.html>