

BOMBOM DE TRAVESSA (FACÍLIMO)

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 1 colher de margarina
- 2 latas de creme de leite
- 4 colheres de chocolate em pó
- frutas de sua preferência (coloco sempre morango) cortadas
- M&M's para confeitaria

MODO DE PREPARO

Coloque a margarina e o leite condensado em uma panela, sempre mexendo até dar o ponto de brigadeiro (quando o leite condensado estiver soltando no fundo).

Quando o leite condensado estiver pronto, coloque na travessa e deixe no congelador até ficar pelo menos frio, aproximadamente 2 horas.

em uma panela coloque o creme de leite (sem soro) e o chocolate em pó mexa até que fique uma massa uniforme e consistente.

Quando estiver aquecido o creme de leite, desligue o fogo e deixe na panela para esfriar.

Quando o leite condensado já estiver frio, retire do congelador e coloque as frutas que você escolheu por cima e afunde sutilmente na massa.

Cubra as frutas com o chocolate e leve novamente ao congelador por mais 40 minutos.

Coloque os M&M's por cima da receita já fria e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/42468-bombom-de-travessa-facilimo.html>