

BOMBOM NA CANECA

INGREDIENTES

- 2 caixa de morangos
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 200 g de chocolate amargo
- 100 g de chocolate ao leite
- 1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado e a manteiga em uma panela e leve ao fogo mexendo sempre até começar a soltar do fundo. Acrescente uma caixa de creme de leite.

Ainda quente, distribua o creme em canecas (ou outros recipientes individuais, ou uma travessa). Deixe esfriar e coloque os morangos por cima do creme.

Derreta em banho-maria o chocolate amargo junto com o chocolate ao leite, por último acrescente o creme de leite.

Coloque o creme de chocolate por cima dos morangos/creme branco. Finalize decorando com um morango em cada caneca!

Leve à geladeira até que esteja frio, 1 hora é suficiente.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47360-bombom-na-caneca.html>