BOMBOM AO PRATO

INGREDIENTES

CREME BRANCO:

Creme branco:3 caixas de leite condensado

3 colheres de margarina

CREME PRETO:

Creme preto:3 caixas de creme de leite

1 barra de chocolate meio amargo

1 barra de chocolate ao leite

20 morangos grandes

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO:

Creme branco:Leve tudo em uma panela em fogo alto até dar ponto de branquinho. Reserve.

CREME PRETO:

Creme preto:Leve tudo ao fogo até derreter a barra com o creme de leite.

Reserve.

Em uma travessa, despeje os morangos. Depois despeje o creme branco e por último o creme preto. Leve à geladeira e sirva frio.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48370-bombom-ao-prato.html