

BOMBOM DE TRAVESSA RÁPIDO

INGREDIENTES

- 2 gemas
- 2 caixinhas de leite condensado
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 colheres de amido de milho
- 1 caixinha de morangos lavados e sem talo
- 1 pacote de suspiros

MODO DE PREPARO

Leve ao liquidificador as gemas, o amido de milho, o creme de leite e o leite condensado, depois de batido coloque a mistura numa panela e leve ao fogo ate engrossar.

Despeje a mistura em um pirex untado com margarina, depois de frio espete morangos e coloque suspiros por cima, se preferir pode colocar calda de chocolate ou morango daquelas de sorvete, dá um toque todo especial!

Deixe gelar por uma hora e sirva a seguir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/48545-bombom-de-travessa-rapido.html>