

# BOMBOM NA TRAVESSA DE MORANGO

## INGREDIENTES

- 2 bandejas de morango
- 2 latas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 1 colher de sopa de margarina
- 50 g de coco ralado ou a gosto
- 1 barra e meia de chocolate meio amargo (ou se preferir ao leite)

## MODO DE PREPARO

Lave bem os morangos e corte-os ao meio e coloque espalhados sobre uma travessa.

Coloque as latas de leite condensado, o coco ralado e a margarina em uma panela e cozinhe em fogo baixo até que desgrude da panela (tomar cuidado para não queimar o fundo da panela).

Quando estiver no ponto de beijinho desligue o fogo e coloque apenas uma caixa de creme de leite. Misture bem.

Jogue por cima dos morangos que já estão na travessa.

Derreta a barra de chocolate em banho maria ou microondas.

Acrescente a outra caixa de creme de leite junto com o chocolate já derretido. Mexa bem.

Depois é só jogar por cima de todos os outros ingredientes sobre a travessa. Sirva gelado depois de 5 ou 6 horas .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49704-bombom-na-travessa-de-morango.html>