BOMBOM ESPECIAL DE TRAVESSA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

3 latas de creme de leite

3 gemas passadas pela peneira

1 lata (medida) de leite

2 colheres de sopa de maisena

400 g de chocolate ao leite

400 g de chocolate meio amargo

120 g de nozes trituradas (ou castanha-do-pará)

MODO DE PREPARO

PARA O CREME BRANCO:

Para o creme branco:Em uma panela misture o leite condensado, as gemas, o leite, e a maisena dissolvida em 1/2 xícara (chá) de água.

Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar. Deixe esfriar e acrescente 1 lata de creme de leite, misture bem e reserve.

GANACHE 1:

Ganache 1:derreter o chocolate ao leite e acrescente 01 lata de creme de leite, misture bem e reserve.

GANACHE 2:

Ganache 2: Derreter o chocolate meio amargo e acrescente 01 lata de creme de leite misture bem.

PARA A MONTAGEM:

Para a montagem:Em um refratário coloque o ganache 2 (chocolate meio amargo), leve ao congelador por 3 minutos.

Coloque a segunda camada, o creme branco, leve mais 3 minutos no congelador e espalhe as nozes trituradas.

Por último coloque o ganache de chocolate ao leite, decore com nozes e leve para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52047-bombom-especial-de-travessa.html