

BOMBOM NA TRAVESSA COM MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

uma colher de sopa de farinha de trigo

uma colher de margarina

leite

duas caixas de creme de leite

uma bandeja de morango

duzentos gramas de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Bata no liquidificador o leite condensado, a farinha de trigo, a margarina e um pouco de leite (somente para facilitar bater ao liquidificador).

Leve ao fogo baixo, mexendo até engrossar, após, desligue o fogo e acrescente uma caixa de creme de leite.

Coloque num refratário e, posteriormente, coloque morangos picados por cima.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas e, quando estiver derretido, acrescente uma caixa de creme de leite.

Coloque o creme de chocolate na travessa e leve à geladeira por duas horas.

Delicioso!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/52168-bombom-na-travessa-com-morango.html>