

# 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!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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