

# BOMBOM DE TRAVESSA

## INGREDIENTES

- 2 caixas de creme de leite
- 2 latas de leite condensado
- 500 g de chocolate ao leite
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 bandejas de morangos

## MODO DE PREPARO

- Numa panela, coloque as duas latas de leite condensado e as duas colheres de manteiga
- Mexa até engrossar e coloque quente, em uma travessa da sua preferência
- Separe alguns morangos para enfeitar em cima
- Coloque os outros morangos não separados em cima do creme até preencher
- Derreta o chocolate em banho
- Acrescente o creme de leite até ficar uma mistura homogênea
- Coloque o chocolate em cima dos morangos
- Para finalizar, coloque raspinhas de chocolate e os morangos separados em cima
- Leve à geladeira por 60 minutos e está pronto para servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6896-bombom-de-travessa.html>