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