BOMBOM DE LEITE EM PÓ NA TRAVESSA

INGREDIENTES

1 xícara de leite ninho

1 caixa de leite condensado

3 caixas de creme de leite

5 colheres (sopa) de achocolatado em pó

1 colher (sopa) de manteiga

chocolate granulado a gosto

1/4 copo de água

2 colheres (sopa) de amido de milho

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite em pó, manteiga, leite condensado e uma caixinha de creme de leite; misture bem e leve ao fogo, mexendo até começar a desgrudar da panela

Coloque em uma travessa e reserve

Em outra panela coloque 2 caixas de creme de leite, o achocolatado em pó, e o amido de milho; mexa bem até engrossar

Desligue o fogo e despeje sobre o primeiro creme

Polvilhe com chocolate granulado a gosto

Leve à geladeira por 1 hora

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9699-bombom-de-leite-em-po-na-travessa.html