

SERENATA NA TRAVESSA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado
2 colheres (sopa) de margarina
2 latas de creme de leite
1 xícara de leite
1 colher (sopa) de maisena
1/2 kg de chocolate
1 kg de bombom serenata

MODO DE PREPARO

Coloque 1 lata de creme de leite na geladeira
Coloque as 3 latas de leite condensado, 2 colheres de margarina em uma panela
Misture 1 xícara de leite e 1 colher de maisena e dissolva bem
Acrescente no leite condensado e leve ao fogo baixo
Acrescente a lata de creme de leite gelada e mexa
Pique metade do bombom serenata em 4 partes e a outra metade em 2 partes
Coloque em uma travessa o bombom e cubra com o creme reservado
Coloque em uma panela o creme de leite e o chocolate em fogo baixo até dissolver
Por cima da travessa com o creme e bombons, coloque o chocolate derretido com o creme de leite até cobrir
Decore com alguns bombons partidos
Leve ao congelador por 2 horas e sirva

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/12235-serenata-na-travessa.html>