

BOMBOM DE TRAVESSA DA JU

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 latas de creme de leite
- 100 g de achocolatado
- 1 tablete de margarina
- 1 caixinha de morangos
- 1 barra de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

CREME BRANCO

Leve ao fogo até obter ponto de brigadeiro e reserve

BRIGADEIRO DE CREME DE LEITE

Leve ao fogo até obter ponto de brigadeiro e reserve

Em uma travessa, despeje todo o creme branco

Pique os morangos e coloque por cima do creme branco

Em seguida, coloque o brigadeiro de creme de leite

Rale a barra de chocolate e polvilhe por cima para decorar

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas

(O brigadeiro de creme de leite demora um pouco para pegar o ponto, mas da certo)

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/1636-bombom-de-travessa-da-ju.html>