

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
Mexe 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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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