

# 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

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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