

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>