

BOMBOM NA TRAVESSA COM CHANTILLY E BOMBOM

INGREDIENTES

- 1 caixinha de morango
- 2 caixinhas de creme de leite
- 2 caixinhas de chantili
- 2 caixinhas de leite condensado
- 2 barras de chocolates meio amargo
- 5 bombons de sua preferência

MODO DE PREPARO

Despeje as duas caixinhas de leite condensado em uma panela em fogo médio por 25 minutos

Misture os morangos na panela com o leite condensado e despeje em uma tigela ou marinex, formando a primeira camada

Derreta o chocolate e depois acrescente o creme de leite, mexendo por aproximadamente 10 ou 15 minutos

Bata o chantili no liquidificador e coloque no freezer por 15 minutos

Depois amasse os bombons até formar uma espécie de farofa e coloque sobre o chantili

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/5941-bombom-na-travessa-com-chantilly-e-bombom.html>