

# 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

Mexa 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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