



Bombom de Morango e Chocolate na Travessa

www.receitasdafia.com/receitas/bombom-de-morango-e-chocolate-na-travessa

Bombom na travessa, sobremesa simples e fácil de fazer. Anote a receita!

Bombom de Morango e Chocolate na Travessa

 30 min

 10 porções

Ingredientes

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

- 1 caixinha de [leite condensado](#)
- 3 colheres de [leite ninho](#)
- 1 colher de manteiga ou margarina
- 1 caixinha de creme de leite

COBERTURA DE CHOCOLATE

- 200g de [chocolate](#) em barra ao leite
- 1 caixinha de creme de leite

MORANGOS

- 500g de [morangos](#)

Modo de Preparo

BRIGADEIRO DE LEITE NINHO

1. Em uma panela, colocar todos os ingredientes e levar ao fogo.
2. Mexer bem sem parar até ponto de brigadeiro mole. Reserve!

COBERTURA

1. Pique a barra de chocolate, coloque em uma travessa, adicione o creme de leite e leve ao microondas de 30 em 30 segundos. Misture bem até ficar homogêneo. Reserve.

MONTAGEM

1. Lave bem os morangos, pique-os e coloque no fundo de uma travessa.
2. Adicione por cima o brigadeiro.
3. Por cima coloque a cobertura de chocolate e leve para gelar.
4. Fica delicioso.