



# RECEITAS DA FIA

## Bombom de morango na travessa

[www.receitasdafia.com/receitas/bombom-de-morango-na-travessa](http://www.receitasdafia.com/receitas/bombom-de-morango-na-travessa)

Sobremesa perfeita, com poucos ingredientes e prática de fazer, fica uma delícia!!!

Bombom de morango na travessa

 40 min.

 8 porções

### Ingredientes

- 02 latas de leite condensado
- 02 latas de creme de leite
- 02 colheres (sopa) de manteiga
- 200 g de chocolate ao leite
- 01 caixa de morangos

### Modo de Preparo

1. Coloque o leite condensado e a manteiga, e leve ao fogo mexendo sempre até começar a soltar do fundo da panela;
2. Acrescente 01 lata de creme de leite e mexa;
3. Reserve o creme em uma travessa;
4. Deixe esfriar e coloque os morangos por cima;
5. Derreta o chocolate em banho-maria, e misture o creme de leite;
6. Derrame o chocolate por cima dos morangos;
7. Leve a geladeira.

[www.receitasdafia.com](http://www.receitasdafia.com)