

BOMBOM DE TRAVESSA

INGREDIENTES

Cremê Branco

- 2 caixinhas de creme de leite
- 100g de leite de coco em pó
- 4 colheres de sopa de adoçante culinário (usei colher medidora)
- 1 colher de sobremesa de óleo de coco

Morangos (usei 1 e 1/2 bandeja)

Cremê de Chocolate

- 1 caixinha de creme de leite
- 250g de chocolate ao leite picado (usei uma barra da Linea)



MODO DE PREPARO

Creme Branco

Derreta o óleo de coco, depois misture todos os ingredientes numa panela, em fogo baixo, até começar a soltar o fundo, tipo um brigadeiro.

Despeje o creme branco na travessa e leve para geladeira. (usei uma travessa média)

Cremê de Chocolate

Misture o chocolate picado com o creme de leite e leve ao microondas para derreter.

30 em 30 seg mexa o chocolate até o creme ficar homogêneo.

Montagem

1. Coloque os morangos picados por cima do creme branco gelado e firme.
2. Em seguida, com o creme de chocolate morno pra fro, despeje por cima dos morangos.
3. Decore como desejar, eu separei um pouco do chocolate picado e um morango.
4. Leve para gelar.