BOMBOM DE LEITE NINHO COM MORANGO

INGREDIENTES

Brigadeiro de leite ninho

3 colheres (sopa) de leite ninho

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga ou margarina

Morangos

1 caixinha de morangos lavados e sem as folhinhas (não retire os cabinhos, pois soltará água)

Chocolate

200 g de chocolate ao leite derretido

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes do brigadeiro em uma panela e mexa até dar o ponto de brigadeiro

Reserve e deixe esfriar completamente

Em um recipiente de vidro, derreta o chocolate de 30 em 30 segundos, vá mexendo até ficar totalmente derretido

Após o brigadeiro esfriar completamente é hora de enrolar

Unte a mão com manteiga, pegue uma colherada e enrole, abra, coloque um morango no meio e enrole, coloque na assadeira untada

Leve a assadeira com os bombons no freezer, por uns 3 minutos

Coloque os bombons, um a um, no recipiente com o chocolate derretido, banhe completamente e coloque na assadeira novamente

Faça isso com todos os bombon

E prontinho, é só servir

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/1110-bombom-de-leite-ninho-com-morango.html