

BOMBOM ABERTO COM MORANGO

INGREDIENTES

2 latas de creme de leite
1 lata de leite condensado
1/2 litro de leite
3 colheres (sopa) de maisena
300 g de chocolate (meio-amargo ou ao leite)
3- 4 caixas de morangos
2 gemas peneiradas

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela funda meio litro de leite
Adicione as 3 colheres de maisena
Adicione a caixinha de leite condensado e as 2 gemas peneiradas e mexa bem até que tudo fique sem nem uma pelota
Coloque a panela no fogo até engrossar
Corte a metade total das 4 caixas de morango em rodelas
Adicione ao creme quando o mesmo estiver frio
Derreta o chocolate
Adicione 1 caixa de creme de leite
Pegue um refratário grande e fundo
Coloque o creme com os morangos
Depois coloque a cobertura de chocolate e espalhe bem
Decore com uvas ou morangos
Deixe na geladeira por 4 horas ou até o dia seguinte
A receita também pode ser feita com uvas no lugar do morango

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/12251-bombom-aberto-com-morango.html>