BOMBOM GIGANTE

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

1 gema de ovo peneirada

1 colher (sobremesa) de essência de baunilha

150 ml de leite

115 g de chocolate meio amargo

1 caixa de creme de leite

1 bandeja de morangos

MODO DE PREPARO

Em uma travesa, coloque os morangos cortados ao meio ou inteiros sem as folhas. Reserve.

Em um panela, coloque o leite condensado, a gema, o leite e a essência de baunilha.

Leve ao fogo de médio a baixo e ferva até engrossar.

Jogue por cima dos morangos e leve à geladeira.

Derreta o chocolate em banho maria, misture o creme de leite e jogue por cima do creme branco.

Leve à geladeira por aproximadamente 2 horas.

Decore com morangos ou raspas de chocolate como preferir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/14601-bombom-gigante.html