

# BOMBOM COXINHA DE MORANGO COM LEITE EM PÓ

## INGREDIENTES

1 lata de leite em pó

1 lata de leite condensado

20 a 22 morangos higienizados

400 g de chocolate meio amargo

## MODO DE PREPARO

Em uma travessa, misture o leite condensado com 3/4 da lata de leite em pó, agregando cuidadosamente à massa, e vá polvilhando com leite em pó até desgrudar das mãos.

Com os morangos já higienizados, agregue à massa e enrole com as mãos, na forma de coxinha (polvilhe leite em pó para que não grude nas mãos).

Derreta o chocolate meio amargo e banhe as "coxinhas" de morango no chocolate já derretido, respeitando o formato dos morangos.

Em seguida, coloque-os para descansar.

Depois que o chocolate endurecer, armazene-o em local refrigerado.

Decore-os como quiser (eu usei pasta americana).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16145-bombom-coxinha-de-morango-com-leite-em-po.html>