TORTA DE BOMBOM RECHEADO COM CREME DE AMENDOIM

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite

2 latas de leite condensado

4 colheres de amido de milho

1 litros de leite

20 bombons recheados com creme de amendoim

4 colheres (sopa) de achocolatado

MODO DE PREPARO

Adicione o amido de milho ao leite e dissolva.

Depois, adicione o leite condensado, leve ao fogo e mexa até engrossar.

Deixe esfriar e adicione o creme de leite.

Misture o achocolatado e leve brevemente ao fogo até obter uma consistência pastosa.

Adicione os bombons cortados ao meio e leve à geladeira.

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/16626-torta-de-bombom-recheado-com-creme-de-amendoim.html