

BOMBOM DE NOZES DESCONSTRUÍDO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado
100 ml de leite
2 colheres (sopa) de amido de milho
100 g de nozes (metade picadas e metade moídas)
1 colher (chá) de essência de baunilha
150 g de chocolate meio amargo
1 lata de creme de leite
chocolate granulado ou em raspas para decorar
2 colheres de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, o amido de milho já dissolvido no leite, a manteiga e misture até soltar da panela.

Despeje em um recipiente e leve à geladeira.

Dissolva o chocolate em banho-maria, apos, adicione o creme de leite.

Quando o creme de nozes estiver duro, despeje o ganache de chocolate e volte à geladeira.

Quando a sobremesa estiver dura, decore com raspas de chocolate ou granulado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/19289-bombom-de-nozes-desconstruido.html>