

BOMBOM DE NATAL

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 coco pequeno

1 colher (sopa) de manteiga

1 colher (sopa) de farinha de trigo

250 g de cobertura de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe a lata de leite condensado na panela de pressão, em banho-maria, por 40 minutos (formará um doce de leite).

Coloque o doce de leite numa panela, acrescente o coco, a manteiga, a farinha de trigo e as passas.

Leve ao fogo mexendo sempre, até desprender do fundo da panela.

Depois de fria a massa, enrole em bolinhas e passe-as pela cobertura de chocolate.

Coloque em forminhas de papel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/19907-bombom-de-natal.html>