

BOMBOM DE CHOCOLATE RECHEADO COM COCO CASEIRO

INGREDIENTES

1 caixa de leite condensado

2 pacotes de coco ralado

chocolate amargo derretido a gosto

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, o coco ralado e leve ao fogo.

Quando estiver soltando do fundo da panela, desligue o fogo e deixe esfriar.

Passe um pouco de manteiga na mão, enrole o doce do formato que você quiser e deixe em um prato.

Derreta o chocolate em banho-maria e em seguida mergulhe os docinhos 1 em 1 no chocolate.

Leve à geladeira por 10 minutos.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/20365-bombom-de-chocolate-recheado-com-coco-caseiro.html>