

RECEITA DE BOMBOM BEIJINHO DE MORANGO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de manteiga
- 150g de coco ralado fino
- margarina para untar
- 20 morangos pequenos, limpos e secos
- 400 g de chocolate ao leite fracionado

MODO DE PREPARO

Em uma panela, misture o leite condensado, a manteiga e o coco.

Leve ao fogo médio, mexendo até desgrudar do fundo da panela.

Coloque em um prato e deixe esfriar.

Com as mãos untadas, pegue uma pequena porção de massa de beijinho, coloque um morango e modele uma bolinha.

Leve à geladeira por 30 minutos.

Derreta o chocolate em banho-maria e banhe os beijinhos com um garfo, escorrendo o excesso de chocolate.

Coloque sobre papel-manteiga, deixe secar e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21086-receita-de-bombom-beijinho-de-morango.html>