

BOMBOM HAPPY END

INGREDIENTES

RECHEIO:

Recheio: 250 g de cobertura de chocolate branco picada

6 colheres (sopa) de creme de leite fresco

1 xícara (chá) de nozes picadas (100 g)

1 xícara (café) de licor de menta

PARA BANHAR:

Para banhar: 600 g de cobertura de chocolate ao leite, picado

MODO DE PREPARO

RECHEIO:

Recheio: Leve a cobertura branca e o creme de leite ao banho-maria, mexendo até derreter totalmente.

Retire do fogo e acrescente as nozes, o biscoito e o licor.

Leve à geladeira por 1 hora para adquirir consistência.

Corte um pedaço de papel-alumínio e despeje sobre ele a metade da massa.

Enrole como salaminho e leve à geladeira por cerca de 3 horas.

Repita a operação com a outra metade do recheio.

Em seguida, desembulhe o salaminho, corte em fatias de cerca de 0,5 cm e deixe tomar a temperatura ambiente.

BANHAR:

Banhar: Derreta e tempere a cobertura de chocolate ao leite e banhe as fatias de bombons.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/21869-bombom-happy-end.html>