

BOMBOM DE COLHER

INGREDIENTES

250 g de chocolate meio amargo

¼ de xícara (chá) de leite quente

20 morangos

1 colher (sopa) de açúcar

300 g de chocolate branco

1 caixinha de creme de leite

2 colheres (sopa) de suco de limão

1 colher (chá) de raspas de limão

MODO DE PREPARO

Leve o chocolate meio amargo ao fogo em banho-maria e deixe derreter.

Acrescente o leite quente, misture bem e reserve.

Lave e pique os morangos, polvilhe o açúcar e reserve.

Derreta o chocolate branco em banho-maria e adicione o creme de leite, o suco de limão e as raspas de limão.

Distribua metade do chocolate meio amargo derretido em 4 taças e coloque os morangos picados e o chocolate branco derretido.

Cubra com o restante do chocolate meio amargo e decore a gosto.

Sirva gelado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22168-bombom-de-colher.html>