

DOCE DE BOMBOM

INGREDIENTES

- 3 latas de leite moça
- 2 colheres (sopa) de maisena
- 2 latas de leite (use a lata de leite moça para medir)
- 6 gemas
- 1/2 colher de essência de baunilha
- 400 g de creme de leite
- 2 xícaras (chá) de chocolate meio amargo picado
- 2 xícaras (chá) de chocolate ao leite picado
- 1/2 xícara (chá) de bombom sonho de valsa picado

MODO DE PREPARO

Em um recipiente, coloque o leite moça, a maisena dissolva no leite, as gemas e leve ao fogo médio mexendo até engrossar.

Desligue e acrescente a baunilha.

Espere esfriar e misture o creme de leite.

Separe 1/3 da mistura e reserve.

No creme restante, misture o chocolate amargo derretido.

Em um refratário médio, coloque metade de creme de chocolate no fundo.

Leve ao congelador por 15 minutos, retire e cubra com creme branco.

Distribua os pedaços de bombons, volte 10 minutos ao congelador e cubra com creme de chocolate restante.

Derreta o chocolate ao leite e espalhe sobre o creme.

Se quiser, coloque pedaços de bombons em cima e leve à geladeira por 3 horas.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22819-doce-de-bombom.html>