

BOMBOM CREMOSO DE COLHER

INGREDIENTES

- 250 g de chocolate meio amargo picado
- 1/4 xícara (chá) de leite morno
- 1 lata de creme de leite
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 20 unidades de morango picado
- 300 g de chocolate branco picado
- 2 colheres (sopa) de suco de limão
- 1 colher (sopa) de limão (só a casca raspada)

MODO DE PREPARO

Em uma panela, derreta o chocolate meio amargo em banho-maria, acrescente o leite quente, creme de leite e misture até ficar liso e uniforme e reserve.

Em outro recipiente, polvilhe açúcar nos morangos e reserve.

Em outra panela, derreta o chocolate branco em banho-maria, misture o restante de creme de leite, o suco e as raspas de limão.

Coloque a mistura em pequenas taças individuais, distribua o chocolate meio amargo, os morangos e o chocolate branco.

Leve à geladeira até o momento de servir e pronto!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/22877-bombom-cremoso-de-colher.html>