

BOMBOM ABERTO DE MORANGO DE TAMY

INGREDIENTES

2 caixas de creme de leite

2 caixas de leite condensado

1 caixa de morango

2 colheres de sopa de margarina

8 colheres de sopa de achocolatado em pó ou 4 colheres de sopa de chocolate em pó

MODO DE PREPARO

Lave os morangos, retire as folhas e seque-os com um pano de prato limpo e seco.

Atenção: Não corte os morangos, pois depois ele solta água e estraga o doce.

Espalhe-os em uma travessa e reserve.

Em uma panela em fogo baixo adicione a margarina e o leite condensado, mexa até dar o mesmo ponto de brigadeiro (deixe ferver e mexa sempre, até parecer estar soltando da panela).

Jogue sobre os morangos ainda quente.

Numa vasilha misture o creme de leite e o chocolate ou achocolatado, até formar um creme homogêneo. Despeje por cima do creme branco e coloque para gelar por pelo menos 1 hora.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/24296-bombom-aberto-de-morango-de-tamy.html>