

BOMBOM DE BEIJINHO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

50 g de coco ralado

chocolate ao leite fracionado para banhar

embalagens para bombons

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, a manteiga e o coco ralado, misture bem.

Leve ao fogo baixo, mexendo sempre até desgrudar do fundo da panela.

Coloque em um prato levemente untado e deixe esfriar completamente.

Faça bolinhas e leve a geladeira por 10 minutos, reserve.

Derreta o chocolate em banho-maria.

Mergulhe os beijinhos no chocolate derretido e coloque em papel manteiga para secar.

Embrulhe em embalagens para bombons.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26010-bombom-de-beijinho.html>