

BOMBOM ABERTO DE COCO

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

1 caixa de creme de leite

50 g de coco ralado

200 g barra de chocolate ao leite

150 g de granulado

farinha de doce de leite (opcional)

2 colher de manteiga

MODO DE PREPARO

Unte um recipiente com óleo ou manteiga e deixe o reservado.

Em uma panela, faça um brigadeiro branco e misture com o coco ralado.

Despeje o brigadeiro no recipiente.

Use a mesma panela (se quiser) para fazer o ganache.

Cubra o brigadeiro com ganache.

Para confeitar, use o granulado e o doce de leite (farinha).

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/26998-bombom-aberto-de-coco.html>