

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 confeitá-lo, 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>