

BOMBOM DE BRIGADEIRO

INGREDIENTES

- 2 caixas de leite condensado
- 2 caixas de creme de leite
- 2 colheres de manteiga derretida
- 1 xícara (chá) de cacau em pó
- 1/4 de xícara (chá) de ovomaltine para deixar crocante (opcional)
- 1 caixa de morango

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o cacau em pó, o leite condensado e a manteiga derretida, leve ao fogo alto.

Deixe a mistura engrossar e com uma colher de pau raspe as bordas para não grudar.

Quando engrossar desligue o fogo e coloque o creme de leite e misture bem.

Deixe descansar por 3 minutos e coloque o ovomaltine.

Reserve-o em 3 partes.

Em uma forma para bombons, despeje por todas as bordas, uma parte do brigadeiro.

Molhe os morangos na outra parte do brigadeiro e coloque-os no centro da forma.

Despeje o restante do brigadeiro por cima dos morangos.

Coloque no freezer por 2 horas.

Desenforme.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/29950-bombom-de-brigadeiro.html>