

BOMBOM DE AMENDOIM

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 caixa de creme de leite
- 1 xícara de chá de amendoim torrado e moído
- chocolate fracionado derretido

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite, o amendoim e misture bem.

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

Retire do fogo e despeje sobre um prato levemente untado com manteiga e deixe esfriar, reserve.

Em formas próprias para bombons passe uma camada de chocolate derretido e leve à geladeira para endurecer, repita o mesmo se quiser uma camada mais grossa.

Pegue porções do recheio e preencha as forminhas já com o chocolate endurecido.

Passe uma leve camada de chocolate para fechar o bombom.

Leve à geladeira até endurecer bem, depois desenforme os bombons.

Pegue grãos de amendoim, pincele com chocolate e cole nos bombons decorando-os.

Coloque em forminhas para bombom.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/30263-bombom-de-amendoim.html>