

BOMBOM CAIPIRINHA

INGREDIENTES

600 g de chocolate branco (para banhar)

200 g de creme de leite

200 g de coco em flocos

4 colheres (de sopa) de aguardente

1/4 de xícara (de chá) de suco de limão

4 colheres (de sopa) de aguardente

gotas de corante verde para chocolate

coco ralado para decorar

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate, reserve 1/3 para depois banhar.

Acrescente o creme de leite e, depois misture o restante dos ingredientes, exceto o corante e o coco ralado.

Leve a mistura à geladeira por 6 horas.

Então modele bolinhas, banhe-as no chocolate com o corante verde, deixando-as secar sobre papel manteiga.

Depois, passe os bombons no coco ralado.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33123-bombom-caipirinha.html>