

ESTROGONOFÉ DE BOMBOM

INGREDIENTES

2 potes de nata
2 caixas de leite condensado
2 caixas de creme de leite
6 bombons tipo "sonho de valsa" (branco e preto)
2 caixas de bis (preto)

MODO DE PREPARO

Deixe a nata, o leite condensado e o creme de leite na geladeira 30 minutos antes de fazer (é só para firmar a nata, se não estiver gelada não dá o ponto e vira manteiga).

Enquanto isso pique os bombons e reserve pra decorar.

Pique os bis e separe.

Com a nata já gelada, bata na batedeira juntamente com o leite condensado e o creme de leite, comece na velocidade baixa e, aos poucos, vá aumentando.

Vão formar ondinhas e aos poucos vai ficar um creme homogêneo, não pode bater muito se não fica duro demais.

Depois de uns 10 minutos batendo, desligue e acrescente os bombons picados.

Mexa delicadamente com uma colher e despeje em um refratário, por cima distribua os bombons picados.

Leve à geladeira por 1 ou 2 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33457-estrogonofe-de-bombom.html>