

DOCE FONDADO CASEIRO

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado
2 pacotes de leite em pó
2 cocos ralados pequenos
6 gotas de essência de baunilha
manteiga
1 barra de chocolate ao leite ou meio amargo

MODO DE PREPARO

Numa panela misture as 2 latas de leite condensado, o coco ralado e a manteiga.

Coloque gotinhas de baunilha (massa de beijinho).

Deixe ela cozinhar, até desgrudar da panela.

Reserve e deixe esfriar.

Em uma outra vasilha (de preferência de vidro), derreta o chocolate em barra de modo que dê para banhar os bombons.

Quando a massa estiver fria (massa do beijinho) vá adicionado o leite em pó até deixar a massa numa textura que dê para formar as bolinhas de bombons. Em seguida banhe no chocolate em banho-maria e aguarde secar. Bom apetite!

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33510-doce-fondado-caseiro.html>