

BOMBOM DE TIGELA DE NOZES DA CEINHA

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

4 caixinhas de creme de leite

150 g de nozes descascadas

1 barra de chocolate ao leite

1 barra de chocolate meio amargo

MODO DE PREPARO

Separe algumas nozes mais inteiras para decorar.

Soque um pouco o restante das nozes, não triture muito.

Faça um creme com o leite condensado e 2 caixinhas de creme de leite.

Quando estiver quase no ponto, coloque as nozes socadas.

Coloque em um pirex e espere esfriar.

Coloque as 2 caixas de creme de leite restantes para aquecer em banho-maria, pique as barras de chocolate e derreta-as no creme de leite aquecido para fazer um ganache.

Coloque por cima do creme de nozes e decore com as que estavam separadas.

Leve à geladeira.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/33528-bombom-de-tigela-de-nozes-da-ceinha.html>