

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.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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