BOMBOM ABERTO DE MORANGO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

2 colheres de manteiga

300 g de chocolate meio amargo

2 caixas de creme de leite

1 caixinha de morangos

MODO DE PREPARO

Pegue o leite condensado junto com a manteiga e faça um brigadeiro branco

Misture bem uma caixa de creme de leite

Reserve

Pegue o chocolate meio amargo e despedace e derreta no microondas por cerca de 2 minutos

Misture outra caixa de creme de leite com o chocolate derretido

Coloque num refratario de vidro a mistura de brigadeiro branco

Cubra com os morangos

Em seguida, por cima despeje a mistura de chocolate meio amargo

Pode colocar para enfeitar por cima um morango

Cubra com papel filme e deixe na geladeira por pelo menos 2 horas

Coma gelado

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/3405-bombom-aberto-de-morango.html