

BOMBOM RECHEADO

INGREDIENTES

2 formas para bombom

12 morangos ou uvas

500 g de chocolate ao leite

100 g de chocolate amargo

1 lata de leite condensado

1 pacote de coco

1 caixa de creme de leite

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, o coco (se achar muito doce coloque o creme de leite) misture até ficar uma cocada. Tire e deixe esfriar.

Em um pote apropriado para micro-ondas, coloque o chocolate por um minuto, retire, coloque meia caixinha de creme de leite e misture.

Nas forminhas coloque uma colher de chocolate em cada espaço e leve ao congelador por cinco minutos.

Retire e passe a cocada.

Coloque uma uva ou morango dentro, cubra com chocolate e leve ao congelador por meia hora.

Retire e coloque em um prato raso.

Com um garfo passe o chocolate meio amargo derretido (do mesmo jeito que o outro) e deixe na geladeira até servir.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidass.com.br/receita/34248-bombom-recheado.html>