

BOMBOM ABERTO

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 2 gemas
- 1/2 litro de leite
- 1 colher de maizena (dissolvida no leite)
- 500 g de chocolate para cobertura
- 1 lata de creme de leite
- 2 caixas de morango

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria.

Com a panela desligada coloque meio litro de leite, o leite condensado e, ainda com a panela desligada, coloque a gema.

Não pare de mexer.

Em uma caneca coloque um dedo de leite e uma colher de maizena, mexa e acrescente à panela.

Leve a panela ao fogo, não deixe muito alto e não pare de mexer até engrossar.

Coloque creme de leite sobre o chocolate derretido e misture, deixe esfriar.

Coloque o creme da panela, já frio, em uma tigela de vidro.

Cubra com os morangos e coloque o chocolate sobre ele.

Coloque na geladeira até endurecer e sirva.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/34271-bombom-aberto.html>