

BOMBOM DE CUPUAÇU

INGREDIENTES

COBERTURA:

Cobertura: 1/2 kg de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Numa panela, coloque o leite condensado e leve ao fogo médio até começar a soltar do fundo da panela e dar ponto de enrolar. Deixe esfriar um pouco e retire 1/2 colher (sopa) da massa, achate com os dedos e passe no açúcar.

Recheie com 1 colher (chá) de doce de cupuaçu. Faça uma bolinha e feche.

Passe no açúcar novamente e deixe secar de um dia para o outro. Derreta o chocolate em banho-maria e mergulhe os bombons para que fiquem todos cobertos. Deixe secar e depois embrulhe.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/35009-bombom-de-cupuacu.html>