

BOMBOM COM UVAS PASSAS

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

100 g de nozes moídas

100 g de queijo minas, duro e ralado

100 g de passas

MODO DE PREPARO

Leve ao fogo o leite condensado junto com o queijo ralado.

Mexa sem parar, até que a massa se desprenda do fundo da panela.

Retire da panela e deixe esfriar.

Enrole em bolinhas, colocando uma passa no centro de cada bolinha.

Passa cada bombom nas nozes moídas e coloque em forminhas de papel.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/36006-bombom-com-uvass-passas.html>