

BOMBOM CASEIRO DE MORANGO

INGREDIENTES

1 caixa de morango

1 caixa de leite condensado

1 caixa de creme de leite

1 colher de margarina

1 kg de chocolate ao leite

MODO DE PREPARO

Com uma faca corte o chocolate em pedaços.

Em seguida, derreta-o em banho maria.

Com um pincel espalhe o chocolate derretido em forminhas próprias para bombons.

Leve ao congelador por 10 minutos e reserve.

Em uma panela coloque o leite condensado, o creme de leite e a margarina, apure até obter o ponto de creme e reserve.

Lave e corte os morangos em 4 partes.

Retire as forminhas do congelador, espalhe o creme com um pincel no meio dos bombons.

Em seguida acrescente 1 pedaço do morango (1/4) e tampe o bombom com uma pincelada de chocolate derretido.

Lembrando que o chocolate deve voltar ao fogo em banho-maria de 30 em 30 segundos.

Depois disso, volte as forminhas de bombons para o congelador por mais 10 minutos.

Em seguida, retire do congelador, vire as forminhas para baixo, pressionando levemente para que os bombons se soltem das formas.

Servir em forminhas próprias para doces.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/37129-bombom-caseiro-de-morango.html>