

BOMBOM DE MOUSSE DE MARACUJÁ

INGREDIENTES

300 g de chocolate ao leite

1 lata de leite condensado

100 ml de suco concentrado de maracujá

corante comestível dourado

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate em banho-maria.

Forre forminhas próprias para bombons.

Misture o leite condensado com o suco de maracujá, que ficará com uma consistência pastosa.

Preencha a forminha e depois cubra o fundo da forminha com o chocolate.

Espere endurecer o chocolate e desenforme.

Passa o corante para decorar.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidadas.com.br/receita/37295-bombom-de-mousse-de-maracuja.html>