

RECHEIO PARA BOMBOM CASEIRO

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado (395 g)

100 g de creme de leite

50 g de chocolate branco picado

1/2 colher de sopa de margarina sem sal

200 g de chocolate meio amargo para cobertura

MODO DE PREPARO

Coloque todos os ingredientes em uma panela, menos o chocolate para cobertura.

Leve ao fogo baixo mexendo sempre até desprender do fundo da panela e dar um ponto consistente.

Passe para um prato untado com margarina, deixe esfriar, leve à geladeira por 2 horas.

Derreta o chocolate seguindo as instruções da embalagem.

Unte as mãos com margarina, faça bolinhas e em seguida passe-as no chocolate derretido.

Apoie em bandejas cobertas com papel alumínio e leve-os à geladeira por 10 minutos até secar. Mantenha-os em local fresco.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfáceisrapidass.com.br/receita/38097-recheio-para-bombom-caseiro.html>