

# BOMBOM COM RECHEIO DE MORANGO

## INGREDIENTES

1 caixinha de morangos

1 lata de leite condensado

200 g de leite em pó

300 g de chocolate ao leite ou meio amargo

## MODO DE PREPARO

Lave e limpe os morangos, reserve.

Em uma travessa misture o leite condensado e o leite em pó até ficar uma massa macia.

modele os morangos com essa massa até cobri-los totalmente.

Sobre uma papel manteiga coloque para descansar por 10 minutos para secarem bem.

Em banho-maria ou no micro-ondas derreta o chocolate.

Com a ajuda de um garfo banhe os bombons no chocolate e leve à geladeira até o chocolate endurecer.

O banho de chocolate pode ser dado uma ou duas vezes.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/38458-bombom-com-recheio-de-morango.html>