

BOMBONS DE CEREJA E LICOR

INGREDIENTES

1 kg de chocolate em barra

cerejas em calda

1 litro de licor de cereja (ou outro de sua preferência)

formas decoradas para bombons

MODO DE PREPARO

Corte o chocolate com uma faca serrilhada.

Derreta o chocolate em banho-maria, em fogo baixo, mexendo sem parar.

Coloque uma camada fina de chocolate na forma, sempre batendo, para não criar bolhas e retirar o excesso. Leve para a geladeira por 5 minutos e repita o mesmo procedimento por mais 2 vezes.

Coloque uma cereja e um pouco de licor dentro de cada bombom. Cubra com mais um pouco de chocolate e limpe o excesso com uma espátula e leve à geladeira novamente.

Quando a parte de trás da forma estiver opaca, retire da geladeira. Bata delicadamente para desenformar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/39138-bombons-de-cereja-e-licor.html>