

BOMBONZÃO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

100 g de chocolate branco

1 caixa de creme de leite sem soro

2 colheres de sopa de manteiga sem sal

2 caixas de morango picados

400 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

BRIGADEIRO BRANCO:

Brigadeiro branco:Numa panela coloque o leite condensado, o chocolate branco, a manteiga, misture tudo e leve ao fogo brando mexendo sempre até descolar o fundo da panela como um brigadeiro. Acrescente o creme de leite sem soro e reserve até ficar quase frio.

GANACHE:

Ganache:Derreta o chocolate meio amargo em banho-maria e acrescente o creme de leite mexendo até que fique um creme liso e brilhoso.

MONTAGEM:

Montagem:Faça camadas brancas, cubra com os morangos picados e por último a ganache. Intercale até acabar as camadas. Finalize com a ganache e deixe gelar por 1 hora.

Uma dica é usar uvas verdes sem sementes no lugar dos morangos porque também fica maravilhoso.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaveisrapidas.com.br/receita/39323-bombonzao.html>