

BOMBOM ABERTO DE PÊSSEGO

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

300 g de coco ralado sem açúcar

3 colheres de sopa de manteiga sem sal

600 g de chocolate meio amargo

1 lata de creme de leite

2 caixas de creme de leite 200 g cada

1 lata de Pêssego

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado, o coco e a margarina em uma panela e leve ao fogo, mexendo sempre para não grudar até dar o ponto de beijinho (desgrudar da panela).

Deixar por mais 3 minutos e desligar o fogo.

Despejar em um refratário e deixar esfriar.

Picar os pêssegos e colocar em cima do beijinho, já frio.

Colocar em uma panela o chocolate e o creme de leite e levar ao fogo até que o chocolate derreta.

Deixar esfriar e despejar em cima dos pêssegos.

Levar para gelar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40231-bombom-aberto-de-pessegoo.html>