

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.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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