

BOMBOM DE LIQUIDIFICADOR

INGREDIENTES

1 vidro de cerejas em calda
250 g de biscoito maisena
1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
1/2 xícara (chá) de coco ralado
1/4 de xícara (chá) de cacau em pó
100 g de manteiga amolecida
1 colher (sopa) de rum
coco ralado para polvilhar

MODO DE PREPARO

Separe as cerejas da calda e reserve

Triture os biscoitos maisena no liquidificador , adicione o açúcar , o coco ralado, o cacau em pó e triture, apertando a tecla pulsar.

Adicione a manteiga, o rum ,a calda da cereja e bata com a tecla pulsar novamente.

Abra porções da massa nas mãos e recheie com a cereja reservada.

Enrole, formando bolinhas.

Polvilhe com coco ralado.

Coloque em forminhas e sirva.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/40671-bombom-de-liquidificador.html>