

BOMBOM VIRADO

INGREDIENTES

- 3 bandejas de morangos
- 2 latas de leite condensado
- 2 barras de chocolate meio-amargo
- 2 caixas de creme de leite

MODO DE PREPARO

Cozinhe em uma panela de pressão duas latas de leite condensado por 30 minutos.

Deixe esfriar por 30 minutos.

Lave bem os morangos e pique-os, coloque em uma vasilha de vidro.

Em cima dos morangos coloque o leite condensado e espalhe bem.

Derreta o chocolate em banho-maria ou no microondas junto com o creme de leite e coloque por cima do leite condensado na vasilha.

Deixe esfriar por 30 minutos na geladeira e sirva.

Opcional: Decore a gosto.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/41764-bombom-virado.html>