

BOMBONZÃO DE MORANGO

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado

2 colheres de manteiga sem sal

Morangos (pode ser uva verde também)

2 caixinhas de creme de leite

1 barra e meia de chocolate meio amargo (daquelas de 170 g, fininhas)

MODO DE PREPARO

Leve o leite condensado e a manteiga ao fogo e mexa até tomar consistência de brigadeiro. Espere esfriar um pouco e coloque em uma vasilha e leve na geladeira para endurecer.

Enquanto o leite condensado endurece na geladeira, vá cortando os morangos, o bom é cortá-los em quatro partes.

Leve a fogo baixo o creme de leite e vá colocando aos poucos as barrinhas de chocolate e mexendo para elas se dissolverem, não deixe ferver.

Com o leite condensado já gelado e mais duro, coloque os morangos em cima fazendo varas camadas, quanto mais morango melhor.

Depois que o chocolate esfriar coloque por cima dos morangos e depois leve a geladeira para endurecer, se quiser, coloque mais morangos por cima para decorar e dar mais sabor.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/44655-bombonzao-de-morango.html>