BOMBONS

INGREDIENTES

1 kg de chocolate fracionado

3 caixinhas morangos frescos

2 latas ou ciaxinhas de leite condensado

1 colher de margarina sem sal

forminhas de bombons

opcional: coco ralado

MODO DE PREPARO

Faça primeiramente o recheio de leite condensado da seguinte forma: coloque em uma panela de fundo grosso o leite condensado e a margarina. Leve ao fogo baixo mexendo sempre até soltar do fundo (um ponto antes do brigadeiro).

Retire do fogo e coloque em uma refratária e deixe esfriar bem antes de empregar.

Derreta o chocolate no micro colocando 1 minuto, retire e mexa. Coloque mais um minuto, retire e mexa. Repita esse procedimento até derreter o chocolate.

Espere esfriar um pouco. Ele estará pronto para utilização quando você tocar no lábios e dar uma sensação de frio.

Encha a forminha, espere um pouco e vire-a sobre uma refratária, coloque-a no refrigerador. Espere a té secar o chocolate e retire(não deixe muito tempo, pois o chocolate fica esbranquiçado e perde o sabor).

Quando estiver seco coloque uma porção pequena de leite condensado cozido e acrescente o morango, se, retirar o cabinho do mesmo, pois se retirá-lo ele soltará água e diluirá o recheio.

Feche como o chocolate e leve para gelar.

Embrulhe em papel de bombons bom apetite. Pode vender também dá um ótimo retorno.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45191-bombons.html