BOMBOM ABERTO DO ALISSON

INGREDIENTES

3 barras de chocolate meio amargo

2 caixas de creme de leite

2 caixas de leite condensado

4 bandeija de morango

1 colher (chá) de manteiga

MODO DE PREPARO

Pegue uma travessa média e coloque os morango até cobrir todo o fundo

Leve ao fogo médio e mexa até começar a soltar da panela

Quando começar a soltar do fundo, coloque 1 caixa de creme de leite e mexa bem até misturar

Depois vire na travessa em cima dos morangos, sem deixar cair muito em um lugar só pra não ficar enjoativo

Leve ao micro

Leve novamente por 30 segundos, retire e com a colher mexa novamente

Assim que estiver derretido, adicione na vasilha a caixa de creme de leite

Mexa bem até misturar 100

Vire na travessa por cima do creme de leite condensado que você fez, sem deixar excessos

Decore do seu gosto

Pode ser feita com abacaxi e com uva também

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/4540-bombom-aberto-do-alisson.html