BOMBOM DE ASSADEIRA

INGREDIENTES

PARA O BRIGADEIRO BRANCO:

Para o brigadeiro branco:1 lata de leite condensado

2 colheres de sopa de manteiga

PARA O RECHEIO:

Para o recheio:Morangos em fatias

PARA A COBERTURA:

Para a cobertura:200 g de chocolate (tablete)

1 lata de creme de leite

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado e a manteiga, leve ao fogo e mexa até ponto de brigadeiro mole.

Despeje o brigadeiro branco em um refratário e deixe esfriar.

Depois de frio cubra com morangos fatiados.

Derreta o chocolate em banho maria, depois de derretido adicione o creme de leite e mexa bem.

Despeje o chocolate em cima dos morangos cobrindo por completo.

Leve à geladeira.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/45918-bombom-de-assadeira.html