

BOMBOM DE MORANGO COM LEITE EM PÓ

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado
200 g de leite em pó
manteiga para untar
1 caixa de morangos limpos
300 g de chocolate

MODO DE PREPARO

Retire as folhinhas dos morangos, lave, seque e reserve.

Em uma tigela, coloque o leite condensado e o leite em pó e misture muito bem.

Se precisar, adicione um pouco mais de leite em pó para ficar mais firme.

Leve à geladeira para esfriar e endurecer.

Quando estiver gelada, unte a mão com manteiga e molde a massa para receber o morango. Molde um por um, colocando o morango no centro da massa e fechando bem.

Acomode cada morango em uma assadeira untada ou com papel manteiga.

Leve a assadeira para a geladeira para firmar a massa com os morangos.

Enquanto isso, vamos derreter o chocolate.

Pique o chocolate, derreta em banho-maria, reserve para que esfrie.

Tire os morangos cobertos da geladeira e, com a ajuda de um garfo, mergulhe-os no chocolate, escorra o excesso e acomode em uma travessa com papel manteiga.

Depois de todos os bombons cobertos com chocolate, leve à geladeira por alguns minutos para o chocolate ficar seco.

Quando estiver seco, pode retirar e é só servir .

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/46454-bombom-de-morango-com-leite-em-po.html>