

BOMBOM COM UVA ITÁLIA

INGREDIENTES

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de manteiga

200 g de chocolate branco ralado

1 kg de uva itália (ou se preferir pode ser morangos)

300 g de chocolate ao leite para banhar os bombons

decoração a gosto

MODO DE PREPARO

Em uma panela coloque o leite condensado, a manteiga e o chocolate branco ralado.

Depois leve ao fogo até desgrudar do fundo da panela por 7 minutos (ponto igual o de brigadeiro), deixe esfriar.

Unte as mãos com manteiga e abra porções da massa.

Envolva a uva.

Banhe no chocolate ao leite derretido em banho-maria ou no micro-ondas.

Acomode os bombons sobre uma assadeira retangular forrada com papel alumínio. Deixe secar os bombons e depois decore a gosto

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidass.com.br/receita/46585-bombom-com-uva-italia.html>