

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
- decoreção 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

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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