NOITE GELADA DE BOMBOM

INGREDIENTES

2 latas de leite condensado cozidas por 30 minutos e frias

2 latas de creme de leite

1 caixa de bombons picadinhos

MODO DE PREPARO

Só abra as latas de leite condensado depois de estarem frias.

Coloque o leite condensado em uma panela de pressão e cubra as lata com água, tampe e leve ao fogo.

Quando a panela começar a chiar conte 30 minutos e desligue o fogo.

Deixe as latas esfriarem na panela.

Depois de frias ,abra e junte em uma bacia da batedeira os leite condensados cozidos, os cremes de leite e bata apenas para misturarem.

Desligue a batedeira e misture os bombons picadinhos com uma colher.

Coloque em uma forma de sua preferência forrada com filme plástico e leve ao freezer por 5 horas.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47202-noite-gelada-de-bombom.html