BOMBONS DE MORANGO E BRIGADEIRO BRANCO

INGREDIENTES

25 morangos

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa rasa) de margarina

Margarina para untar as mãos

400 g de chocolate ao leite fracionado

MODO DE PREPARO

Comece deixando os morangos (inteiros) mais bonitos, sem batidinhas, de molho em água somente. Nem tire os cabinhos.

Enquanto isso, prepare um brigadeiro branco com o lata de leite condensado e a margarina no micro-ondas por 6 minutos em potência alta, mexendo a cada 2 minutos. Acomode numa travessinha e espere esfriar.

Reservei .

Se preferir, poderá preparar numa na panela, mexa sempre até que o fundo da panela apareça.

Retire os cabinhos dos morangos e os deixe secando sobre uma toalha de papel. Reserve os cabinhos separadamente.

Então, unte as mãos com margarina sem sal e pegue uma porção de brigadeiro já frio (não coloque na geladeira).

Abra a massa finamente e dentro arrume o morango seco.

Feche com calma, sem deixar que apareça a fruta.

Repita isso até que acabem os morangos, colocando-os sobre uma travessa untada com margarina.

Leve à geladeira para firmar.

Para a cobertura, coloquei dentro de uma tigela grande no microondas o chocolate ao leite fracionado derretendo de 30 em 30 segundos, até que ficasse como uma calda bem lisa e uniforme.

Cuidadosamente, dê um banho nos morangos e cole os cabinhos aproveitando que o chocolate ainda está mole.

Espere que sequem todos para provar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47715-bombons-de-morango-e-brigadeiro-branco.html