

# 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>