BOMBOM DE LEITE CONDENSADO COM CEREJA

INGREDIENTES

3 latas de leite condensado

5 gemas

5 colheres (sopa) de chocolate em pó

3 colheres (sopa) de cereja em calda picada

340 gr de chocolate meio amargo picado

2 colheres (chá) de manteiga

MODO DE PREPARO

Em uma panela, coloque o leite condensado, as gemas, o chocolate em pó, a cereja e leve ao fogo médio, mexendo até soltar da panela. Retire do fogo, coloque em um prato pra esfriar e reserve. Derreta o chocolate com a manteiga, em banho-maria ou no micro-ondas. Modele bolas com a massa reservada, banhe no chocolate derretido, coloque sobre ma folha de papel alumínio ou papel manteiga e deixe secar.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/47772-bombom-de-leite-condensado-com-cereja.html