

BOMBOM DE MORANGO DA GABI

INGREDIENTES

- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de margarina
- 1 barra de chocolate para cobertura (300 g)
- 1 colher de sopa de farinha
- 1 gema

MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela o leite condensado, a margarina, a farinha e a gema.

Leve ao fogo até atingir o ponto de brigadeiro, isto é, até desprender do fundo da panela.

Deixe esfriar, abra a massa, envolva o morango e enrole.

Depois de bem frio, passe no chocolate em banho-maria.

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/49257-bombom-de-morango-da-gabi.html>