

BOMBOM DE COLHER DELICIOSO

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 2 barras de 180g de chocolate meio amargo
- 1 lata de creme de leite
- 1 caixa de morangos lavados e picados
- 1/2 kg de uvas Thompson (sem sementes) lavadas

MODO DE PREPARO

Coloque o leite condensado e a manteiga em uma panela grossa e leve ao fogo baixo, mexendo sempre, até formar um creme semelhante ao brigadeiro (cuidado para não grudar).

Reserve. Derreta as barras de chocolate em banho-maria ou no micro-ondas e misture o creme de leite formando um ganache.

Acomode os morangos e as uvas num refratário, cubra com o creme de leite condensado e por último com o ganache. Sirva gelado. Ótimo para quem desistiu da dieta!

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/53455-bombom-de-colher-delicioso.html>