BOMBOM FÁCIL DE TIGELA

INGREDIENTES

2 caixas de leite condensado

suco de 4 limões

100 g de coco ralado

200 g de chocolate meio amargo em barra

1 caixa de creme de leite

aproximadamente 300 gramas de morangos ou uvas sem caroço

MODO DE PREPARO

Misture o leite condensado com o suco de limão até adquirir consistência

Adicione o coco ralado e reserve num refratário distribuindo uniformemente

Após lavar e secar as frutas, adicione

Leve o chocolate picado ao fogo em banho maria ou ao microondas por aproximadamente 1 minuto e 30 segundos

Após derretido, acrescente o creme de leite e misture até ficar uniforme

Acrescente ao refratário junto com o creme e as frutas

Com uma espátula de superfície reta, espalhe o ganache de forma a ficar reto na fôrma

Leve à geladeira por aproximadamente 1 hora e sirva gelado

Confira no TudoGostoso a receita para fazer

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/6856-bombom-facil-de-tigela.html