BOMBOM DE COCO GIGANTE

INGREDIENTES

1 colher (sopa) de manteiga

1 lata de leite condensado

1 colher (sopa) de leite de coco

100 g de coco ralado

200 g de chocolate fracionado derretido

MODO DE PREPARO

Coloque a manteiga em uma panela e leve ao fogo baixo até derreter

Em seguida, acrescente o leite condensado, o leite de coco e o coco ralado

Cozinhe em fogo baixo, misturando sem parar, até a mistura começar a desgrudar do fundo da panela (ponto de brigadeiro)

Depois, transfira o conteúdo da panela para um recipiente e leve para gelar até esfriar completamente

Enquanto isso, prepare a casquinha do bombom

Para isso, forre uma forma retangular de silicone ou de plástico descartável com uma camada de chocolate derretido

Certifique

Deixe escorrer o excesso e leve para gelar no freezer ou congelador por 5 minutos

Repita esse processo, fazendo mais uma camada de chocolate

Volte com a forma para o congelador por mais 5 minutos

Na sequência, use o brigadeiro de coco para rechear a forma

Finalize cobrindo tudo com o restante do chocolate derretido

Leve ao congelador por mais 10 minutos para firmar o chocolate

Uma dica para a hora que for cortar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/7054-bombom-de-coco-gigante.html