BOMBOM IRADO

INGREDIENTES

2 barras de chocolate meio amargo

2 barras de chocolate branco

1 lata de leite condensado

2 caixas de creme de leite

8 colheres (sopa) de leite em pó bem cheias

2 cachos de uva

20 morangos cortados

1 colher (sopa) de margarina ou manteiga

2 colheres (sopa) de achocolatado com flocos crocantes

MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o chocolate meio amargo picado e uma caixa de creme de leite; leve ao micro

Bata o creme de leite e o leite condensado no liquidificador

Em uma panela adicione a manteiga/margarina, o creme de leite e o leite condensado batidos, as 8 colheres de leite em pó, as barras de chocolate branco; leve ao fogo até que fique bem homogêneo

Em uma travessa espalhe uma camada de ganache de chocolate preto

Faça uma camada das frutas em cima da ganache

Despeje uma camada de ganache de chocolate branco em cima das frutas

Faça mais uma camada de frutas

Despeje novamente a ganache de chocolate meio amargo em cima das frutas

Faça mais uma camada de frutas

Despeje a ganache de chocolate branco em cima das frutas até que as cubra totalmente

Leve à geladeira por uma 1 hora

Na hora de servir, adicione achocolatado com flocos crocantes para decorar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

https://receitasfaceisrapidas.com.br/receita/9619-bombom-irado.html