

DOCE BOMBOM

INGREDIENTES

- 2 latas de leite condensado
- 2 latas de leite (usar a medida da lata de leite condensado)
- 4 ovos (claras e gemas separadas)
- 10 bombons brancos com recheio de chocolate picados
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 2 latas de creme de leite
- granulado para decorar a gosto

MODO DE PREPARO

- Em uma panela, leve ao fogo médio o leite condensado, o leite e as gemas
- Retire do fogo e deixe esfriar
- Misture com os bombons picados e transfira para um refratário (de vidro de preferência)
- Bata as claras em neve
- Adicione o açúcar e continue batendo até obter a consistência de suspiro
- Em seguida adicione o creme de leite e misture delicadamente com uma colher
- Espalhe a mistura sobre o creme de bombons
- Decore com granulado
- Leve à geladeira por 3 horas

©2024 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/11844-doce-bombom.html>