

# BOMBOM ABERTO COM MORANGO

## INGREDIENTES

2 latas de creme de leite  
1 lata de leite condensado  
1/2 litro de leite  
3 colheres (sopa) de maisena  
300 g de chocolate (meio-amargo ou ao leite)  
3- 4 caixas de morangos  
2 gemas peneiradas

## MODO DE PREPARO

Coloque em uma panela funda meio litro de leite  
Adicione as 3 colheres de maisena  
Adicione a caixinha de leite condensado e as 2 gemas peneiradas e mexa bem até que tudo fique sem nem uma pelota  
Coloque a panela no fogo até engrossar  
Corte a metade total das 4 caixas de morango em rodela  
Adicione ao creme quando o mesmo estiver frio  
Derreta o chocolate  
Adicione 1 caixa de creme de leite  
Pegue um refratário grande e fundo  
Coloque o creme com os morangos  
Depois coloque a cobertura de chocolate e espalhe bem  
Decore com uvas ou morangos  
Deixe na geladeira por 4 horas ou até o dia seguinte  
A receita também pode ser feita com uvas no lugar do morango

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/12251-bombom-aberto-com-morango.html>