

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

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

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