

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 rodelas

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>