

BOMBOM CASEIRO MAIS FÁCIL DO MUNDO! CASQUINHA CROCANTE E RECHEIO CREMOSO... DELÍCIA!

INGREDIENTES

chocolate ao leite para cobertura das trufas – pode ser diet

1 caixinha de leite condensado – pode ser diet

1 caixinha de creme de leite – pode ser light

3 colheres de sopa de chocolate em pó 50%

1 colher de sopa de margarina – pode ser light

MODO DE PREPARO

COMO FAZER O RECHEIO:

Coloque os ingredientes todos do brigadeiro na panela em fogo médio mexendo sempre até engrossar como no ponto de mingau grosso.

Não é como o ponto de brigadeiro, é mais mole, mas bem encorpado.

Tire do fogo e cubra com papel filme colado no creme para não formar uma pele dura em cima.

Não coloque o brigadeiro na geladeira, deixe esfriar sozinho a temperatura ambiente.

COMO FAZER AS TRUFAS:

Derreta o chocolate ao leite para a casquinha das trufas – se for no micro ondas derreta aos poucos de 30 em 30 segundos mexendo.

Coloque o chocolate ao leite derretido nas forminhas das trufas e escorra o excesso em papel manteiga.

Leve para gelar para fazer a casquinha das trufas.

Depois que gelar coloque o recheio do creme de brigadeiro e cubra com chocolate derretido, limpando as bordas do plástico da forma.

Leve novamente para gelar e depois desenforme as trufas e embale.

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/13912-bombom-caseiro-mais-facil-do-mundo-casquinha-crocante-e-recheio-cremoso-delicia.html>