

# BOMBOM IRADO

## INGREDIENTES

2 barras de chocolate meio amargo  
2 barras de chocolate branco  
1 lata de leite condensado  
2 caixas de creme de leite  
8 colheres (sopa) de leite em pó bem cheias  
2 cachos de uva  
20 morangos cortados  
1 colher (sopa) de margarina ou manteiga  
2 colheres (sopa) de achocolatado com flocos crocantes

## MODO DE PREPARO

Em uma vasilha coloque o chocolate meio amargo picado e uma caixa de creme de leite; leve ao micro  
Bata o creme de leite e o leite condensado no liquidificador  
Em uma panela adicione a manteiga/margarina, o creme de leite e o leite condensado batidos, as 8 colheres de leite em pó, as barras de chocolate branco; leve ao fogo até que fique bem homogêneo  
Em uma travessa espalhe uma camada de ganache de chocolate preto  
Faça uma camada das frutas em cima da ganache  
Despeje uma camada de ganache de chocolate branco em cima das frutas  
Faça mais uma camada de frutas  
Despeje novamente a ganache de chocolate meio amargo em cima das frutas  
Faça mais uma camada de frutas  
Despeje a ganache de chocolate branco em cima das frutas até que as cubra totalmente  
Leve à geladeira por uma 1 hora  
Na hora de servir, adicione achocolatado com flocos crocantes para decorar

©2026 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://areceitadavez.com.br/receita/9619-bombom-irado.html>