

BOMBOM RECHEADO COM BRIGADEIRO

INGREDIENTES

150 g de chocolate ao leite

1/2 lata de leite condensado

3 colheres (sopa) de manteiga/margarina

4 colheres (sopa) de achocolatado em pó (aproximadamente)

forminhas de bombom (de tamanho adequado para rechear)

MODO DE PREPARO

Derreta o chocolate ao leite no micro

Dê dois banhos de chocolate na forminha para ficar com espessura mais grossa e ter a cavidade

Logo após, leve à geladeira por aproximadamente 10 minutos ou quando as forminhas estiverem com aparência

Derreta a manteiga e misture com o leite condensado e o achocolatado; leve ao fogo até ter ponto de brigadeiro

Despeje a mistura em um prato e coloque

Pegue a forminha com o chocolate e distribua o brigadeiro em cada cavidade

Complete com chocolate ao leite para

Leve à geladeira por mais 10 minutos

©2025 todos os direitos reservados a Receitas Fáceis e Rápidas

<https://receitaecozinha.com.br/receita/11187-bombom-recheado-com-brigadeiro.html>