

Bombom de assadeira



Cristal
de Minas

Ingredientes

2 caixinhas de morangos
1 lata de leite condensado
4 colheres de sopa de chocolate em pó
1 colher de margarina
200 g de chocolate ao leite
1 lata de creme de leite sem soro
200 g Acúcar Cristal de Minas

Modo de Preparo

Lavar e secar bem os morangos, corte-os ao meio e coloque numa travessa.

Faça um brigadeiro mole com o leite condensado, o chocolate em pó e a margarina, espalhe em cima dos morangos.

Derreta o chocolate em banho maria, acrescente o creme de leite e misture bem.

Espalhe por cima do brigadeiro.
Enfeite com morangos.

Tipo do recipiente: Assadeira

Rendimento: 12 pedaços

Dificuldade: Fácil

Tempo: 1 hora